İZMİR PİLAVI

2 su bardağı baldo pirinç
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı ceviz
2 çorba kaşığı antepfıstığı
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı tarçın
6 adet organik kuru kayısı
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
Sıvı yağ
1 su bardağı et suyu
Su
Tuz
Süslemek için:
Taze otlar

Pirinçleri yıkayıp süzdükten sonra tencereye tereyağı alıp ince doğranmış soğanla bir-iki dakika kavurun. Üzerine pirinçleri ekleyip tuzunu koyup hep birlikte 4-5 dakika daha kavurun. Sıcak et suyunu ekleyerek kısık ateşte pilavı pişirin. Pilav demlenirken başka bir tavada sıvı yağı alıp dolmalık fıstığı ardından cevizleri, kuş üzümlerini, küp doğranmış kayısıları, antepfıstıklarını ekleyip 2-3 dakika kavurun. Demlenen pilavın üzerine kavrulan malzemeleri ekleyin. Tarçını, ince doğranmış maydanoz ve dereotlarını da üzerine koyarak pilavla birlikte harmanlayın. Islatılan kalıbın içine pilavı doldurup servis tabağına ters çevirin. Üzerini taze otlarla süsleyip soğumadan ikram edin.

Not: Pilavın içindeki çıtır çıtır kuru yemişler lezzetine lezzet katar.

© lezzetler.com tarif no:67422 • adı:İzmir Pilavı • gönderen:külhan • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:28