KABAKLI PİLAV

Pirinç 1 kg
Dana eti 1 kg
Kış kabağı 1 kg
Soya yağı 6 çorba kaşığı
Kuş üzümü 3 çorba kaşığı
Et suyu 1.5 lt
Tuz
Karabiber

Kuşbaşı doğradığınız etleri yağda kavurun. Kabakları yıkayın ve ince uzun şeritler halinde doğrayın. Kavrulan etin içine dökün, biraz su koyup hafif pişirin. Kuş üzümünü 1 saat suda bekletin. Pirinci yıkayıp süzün. Et ve kabağın bulunduğu tencereye pirinci ve kuş üzümünü dökün, tuzunu ve karabiberini de karıştırdıktan sonra 1.5 lt et suyunu üzerine boşaltın. Suyunu çekene kadar ateşte pişirin. Daha sonra servis tabağına alıp, maydanoz ile süsleyin.

ML® Kabaklı Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2321 • adı:Kabaklı Pilav • gönderen:kahve • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:06