KABULİ PİLAV (AFGANİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

1 kg. kemiksiz kuzu eti
3 baş soğan
4 havuç
1 kg. Basmati pirinç veya uzun pirinç
250 gr. kuru üzüm
4 diş sarımsak
8 adet kişniş tohumu
2 kak tarçın
1 tatlı kaşığı zerdeçal (hint safranı)
3 çorba kaşığı tereyağı veya 1/2 su bardağı sıvıyağ

Önce eti 5-6 cm. büyüklüğünde iri parçalar halinde doğrayın. Soğanları soyun salata soğanından daha ufak olarak kıyın. Tavada yağı kızdırın. Soğanları içine atın ve tamamen kahverengi oluncaya kadar kavurun. Bu yemeğin özelliği soğanın iyice kavrulmasıdır. Etleri soğanlara ilave edin ve birlikte çevirin. Etler kavrulunca yemeği bir tencereye alın ve etlerin üstünü Örtecek kadar sıcak su ilave edin. Kişniş tohumlarını, kak tarçınları ve hint safranını yemeğe ilave edin ve kapağını kapatarak eller iyice yumuşayıncava kadar pişirin. Pişen eti ateşten alın. Büyük bir tencerede 3.5 litre suyu kaynatın, içine tuz atın. Yıkanmış pirinçleri kaynayan suya atın Hızlı ateşte pişirin. Pirinçler pişince suyunu süzün. Daha büyük bir tencerenin dibine bir kat haşlanmış pirinç koyun. Kevgirle tencerenin dibine yayın. Üzerine pişen etin suyundan 3-4 kaşık gezdirin ve kevgirle karıştırın. Bu etin suyunun çok koyu bir renkte olması gerekiyor. Çünkü bu koyu renk, pirince renk veriyor ve Afganlar buna "pirinci renklendirmek" diyorlar. Kalan pirinçten bir kat daha tencereye koyun, üstüne tekrar et suyundan ilave edin ve tekrar karıştırın. Böylece haşlanmış pirinç ve et suyu bitinceye kadar devam edin.
Hepsini birden altüst ederek pirinçleri ezmeden, pirinçler et suyunun rengini alıncaya kadar karıştırın.
Et suyu ile renklenmiş pirincin üzerine pişen etleri sıralayın. Kaşıkla alttan pirinç alarak etlerin üstünü pirinçle kapatın. Havuçları soyun. Kibrit çöpü inceliğinde kıyın. Tavada sıvıyağı kızdırıp, havuçları kızgın yağdan geçirin. Ilık suda bekleyerek kabarmış olan üzümleri yıkayın ve tavada kızdırdığınız yağdan geçirin.
Pilavın üstüne, tencerenin bir kenarına havuçları diğer kenarına ise üzümleri koyun. Tahta bir kaşığın sapını pilavın içine batırarak buhar çıkması için delikler açın. Tencerenin kapağını bir mutfak bezi ile sararak kapatın ve 15-20 dakika kadar çok kısık ateşte dinlenmeye bırakın. Tencereyi ateşten çekip kapağını acın. Havuç ve üzümleri bir tabağa alın. Pilavı etleri ile birlikte büyük bir kayık servis tabağına alın. Üzerini havuç ve üzümlerle süsleyerek sıcak sıcak, buharı ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39251 • adı:Kabuli Pilav (Afganistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 14:21