KABUNE

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg haşlanmış, didilmiş incik dana eti
4 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
Karabiber
1 su bardağı sıvı yağ
6 yemek kaşığı tereyağı
1 adet orta boy kuru soğan
Tuz
Et suyu (haşlama suyu kullanılacak)

Et, yumuşayıncaya kadar haşlanır, didilir.
Etin haşlama suyu dökülmez.
Pirinç ayıklanır, yarım saat önceden ıslatılır, yıkanır.
Kuru soğan doğranır, karabiber ile karıştırılır.
Soğan, ayrı bir tencerede sıvı yağla hafif kavrulur.
Üzerine pirinç ve onun üstüne tuz, nohut ve didilmiş et serilir. Üzeri tekrar pirinçle kaplanır.
Tavada tereyağı eritilir, pilavın üzerine gezdirilir.
Kaynar et suyu, kabuneyi iki parmak geçecek şekilde ilave edilir.
Suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirmeye bırakılır.
Sıcak olarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145641 • adı:Kabune • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:51