KâBUNî

Stefanos Yerasimos

500 gr. koyun budu et
2 kahve kaşığı kimyon
1 çubuk ve 1 kahve kaşığı toz tarçın
Tane karabiber
Toz karabiber
1 büyük soğan
4 çorba kaşığı nebatı yağ
Tuz
400 gr pilavlık pirinç
200 gr haşlanmış nohut
50 gr. tereyağı
15 kuru kayısı

Küçük kuşbazı kesilmiş etleri yağda çevirin, 2,5 dl. sıcak su, 1 çubuk tarçın, 1 kahve kaşığı kimyon, tuz ve tane karabiber ekleyip pişmeğe bırakın.
Etler pişince, tencereden çıkarıp suyunu süzgeçten geçirin. İnce kıyılmış soğanı ayrı kavurun.
Etleri yeniden tencereye alıp üstüne kavrulmuş soğan örtün. Süzmüş olduğunuz et suyunu ve pirincin iki katı (800 gr.) toplam su miktarına varacak kadar sıcak su ilave edin, 1 kahve kaşığı kimyon, toz tarçın, toz karabiber ve nohudu ekleyip kaynatın Pirinci yıkayın, tencereye koyup tuzlayın. Bu arada ince uzun doğranmış kayısıları az tereyağı ve çok az suda pişirin. Pirinç piştiği anda ilave edin. Yemeği ateşten alıp dinlendirin.

Not: Yemeğe dane adı verilmesi pilav cinsinden olduğunu gösterir.

© lezzetler.com tarif no:138706 • adı:Kâbunî • gönderen:dişçi • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:54