



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATALAN USULÜ PİLAV

2 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 kg kuşbaşı et (1 cmx2,5 cm'lik parçalar halinde kesilmiş)
2 orta boy soğan (halka halka doğranmış)
250 gr uzun pilavlık pirinç (yıkayıp, yarım saat ılık suda bırakılarak, süzölmüş)
3 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 diş sarımsak (dövmüş)
1 kahve kaşığı kekik
1 defne yaprağı
500 gr olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanarak doğranmış)
125 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip, ısıtınız. Etleri kağıt peçeteyle kurulayınız.

Zeytinyağı büyük bir tavada kızdırınız. Etleri koyup, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Delikli kepeyle etleri çıkarıp, bir güvece koyunuz.

Ateşi kısıp, soğanları tavaya koyunuz. Arasına karıştırarak, 5 dakika kavurunuz. Soğanları delikli kepeyle çıkarıp, güveçteki etlerin üstüne döşeyiniz. Pirinçleri tavada karıştırarak 2-3 dakika, pirinçler süt gibi bir görünüm alana kadar pişirdikten sonra, delikli kepeyle orta boy bir kaseye çıkarınız.

Tavayı ateşten alıp, içindeki sosa, et suyunu ekleyip güvece dökünüz. Güveci orta ateşe oturtunuz. Tuz, biber, sarımsak, kekik ve defne yaprağını katıp, suyu kaynatınız. Kaynayınca güvecin kapağını kapatıp, fırının alt katına sürerek 1 saat pişiriniz.

Güveci fırından alıp, domatesi ekleyiniz. Güveci orta ateşe oturtup, kaynatınız. Kaynayınca kapağını kapatıp, fırına sürerek 2 saat daha, çatal etlere kolayca batana kadar pişiriniz.

Güveci fırından alıp, hafifçe eğerek üstündeki yağı alınız. Pirinci ekleyip orta ateşe oturtarak, kaynamaya başlayana kadar pişiriniz. Kaynayınca fırının sıcaklığını yükselterek (190°), güveci fırının alt katına sürünüz. Yemeği 20 dakika, pilav suyunu çekene kadar pişiriniz.

Güveci fırından alıp yemeğin tadına bakarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekleyiniz. Defne yaprağını çıkarıp, atınız. Peyniri ekleyip, yemeğinizi güvecinde servis ediniz.