KAVURMALI BAYRAM PİLAVI

1 kilogram kuzu kuşbaşı
4 yemek kaşığı kuyruk yağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı kekik
Karabiber
Tuz

Kuyruk yağını ufak ufak doğrayıp yıkayın. Tencereye koyup 4-5 dakika karıştırarak kavurun. Sıvı yağ ve parça etleri ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Etler suyunu bırakıp çekince kısık ateşte 20 dakika kavurun. Ocağın altını söndürmeden önce kekik, karabiber ve tuz atıp karıştırın. Pilavla birlikte sıcak servis yapın.

Not: Kavurmaya su konmaz. Sıcak yenir.



© lezzetler.com tarif no:142757 • adı:Kavurmalı Bayram Pilavı • gönderen:aile hekimi • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:03