KAYISILI ÜZÜMLÜ PİLAV (KARS)

3 yemek kaşığı tereyağı
300 gram parça kuzu eti
2 su bardağı baldo pirinç
4 yemek kaşığı kuru üzüm
8 tane kuru kayısı
1 adet soğan
4 yemek kaşığı kabuksuz badem
2 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
3 su bardağı sıcak su
1/3 demet ince doğranmış dereotu

Pirinci tuz eklenmiş sıcak suda yarım saat bekletin. Süzüp iyice yıkayın ve kenara alın. Üzüm ve kayısıları yıkayın. Tereyağını tencereye alıp eritin. Üzerine eti ekleyip yumuşayana kadar kavurun. Yemeklik doğranmış soğanı katıp rengi dönene dek kavurmaya devam edin. Badem ve pirinci katıp pirinç saydamlaşana dek kavurun. Üzüm, dörde bölünmüş kayısı, tuz, karabiber ve 3 su bardağı sıcak suyu tencereye ilave edin. Kaynayana dek orta, kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Kıyılmış dereotu ekleyip karıştırın. Ocağı kapatıp 10 dakika dinlendirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:157587 • adı:Kayısılı Üzümlü Pilav (Kars) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:05.05.2024 - 13:39