KESTANE ŞEKERLİ PİLAV

300 gr pirinç
Çam fıstığı
Kuş üzümü
130 gr kuzu ciğeri
Birkaç kuru soğan
50 gr tereyağı
Et suyu
Toz şeker
Karabiber
Tuz
Dereotu
Yenibahar
Kestane şekeri

Ayıkladığınız pirinçleri tuz ve suyla ıslatın. Yarım saat bekletip, bol suyla yıkayın. Kuş üzümünü suya bastırıp, şişmesini sağlayın, sonra suyunu süzün. Tencerede tereyağını eritin, dolmalık fıstıkları pembeleşinceye kadar çevirin. Sonra tencereye ince doğranmış soğam ilave edip, pembeleştirin. Küçük kare şeklinde doğranmış kuzu ciğerini, ardından süzülen pirinçleri ekleyip, tahta kaşıkla karıştırın, hafifçe kavurun. Kuş üzümü, yenibahar, tuz, karabiber ve toz şekeri ilave edip, kaynayan tavuk suyunu ekleyin. Bir kere karıştırın, tencerenin kapağını kapatın. Kaynayınca ocağın altım kısıp, 15 dakika pişirin. Ocaktan alınca, ince kıydığınız dereotunu, yıkanmış ve parçalara ayrılmış kestane şekerini ekleyip karıştırın ve 10 dakika dinlendirin.

© lezzetler.com tarif no:119530 • adı:Kestane Şekerli Pilav • gönderen:adda • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:41