



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUBBELİ PİLAVLI KAVURMA

Pilavı:

500 gram Bersani pirinci

4,5 su bardağı et suyu

3 çorba kaşığı yağ (125 gram)

1 adet baklava yufkası

1 tatlı kaşığı tuz

Eti:

1 çorba kaşığı yağ

1 kilo az yağlı koyun eti (kemiksiz but, böbrek yatağı veya kol)

2 adet soyulmuş küçük soğan

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 tatlı kaşığı kekik

- 1) Etin sığabileceği küçük bir tencereye yağı koyup eritiniz.
- 2) Etleri ve soğanı ilâve edip tencerenin kapağını sıkıca kapayarak orta ateşe oturtunuz.
- 3) Zaman zaman karıştırarak et suyunu bırakıp kaynamaya başlayınca ağır ateşe alınız.
- 4) Yine, zaman zaman karıştırarak 1 saat 15 dakika pişirip içinden soğanları çıkarıp atınız.
- 5) Tuzunu, biberini ve kekiğini serpip 15 dakika daha aynı şekilde kavurunuz.
- 6) Pirinci temizleyip bol ılık ve tuzlu suda 1 saat ısıtayıp 4 defa yıkayarak süzgece çıkarınız ve süzünüz.
- 7) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Pirinci ilâve edip bir kevgirle 3-4 dakika kavurup tuzunu ve kaynar et suyunu ilâve edip hızlı ateşte 2 dakika kaynatınız.
- 8) Bir kere karıştırıp kapağını kapatınız ve ağır ateşte veya fırında 17 dakika pişiriniz. Fırından çıkarıp 15 dakika demlendiriniz.
- 9) Bir küçük tepsinin veya payreks cam kabın içini yağlayıp baklava yufkasını örtü gibi kenarlarından taşıyarak içine yayıp pilavın yarısını içine boşaltınız.
- 10) Koyun etini dilimleyip pilavın üzerine diziniz.
- 11) Etin üzerine geri kalan pilavı kubbe gibi yayıp kenarlardan taşan yufkalarla pilavın üstünü kubbe gibi kapatarak üzerini yağlayınız.
- 12) Fırına sürüp altı ve üstü kızarıncaya kadar 15-20 dakika kızartıp, servis yapınız.