MENGEN PİLAVI

500 gr pirinç
300 gr kuzu kuşbaşı
250 gr kültür mantarı
4 bardak kaynar et suyu
2 kuru soğan
Tuz
Kekik
İnce çekilmiş ceviz

Yıkadığınız pirinci tuzlu sıcak suda 20 dakika bekletin. Tekrar sudan geçirip, suyunu süzün. 1 çorba kaşığı tereyağını bir tencereye alıp eritin ve kuşbaşı kuzu etini pembeleştirin. İnce kıyılmış soğanı ilave edip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış mantar ve domatesi ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra 4 su bardağı et suyunu katın. Et suyu kaynadıktan sonra pirinci ilave edin. Göz göz olana kadar pişirip, ocağın altını kapatın. Pilavı 15 dakika dinlendirin. Geri kalan tereyağını bir tavada pembeleştirip demlenmiş pilavın üzerine gezdirin. Üzerine kekik ve ince kıyılmış ceviz serpin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72720 • adı:Mengen Pilavı • gönderen:pırıl • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:31