MİŞORİZ

https://www.arnavutum.com

Kişi sayısı kadar tavuk eti parçası but olabilir. (isteğe göre tavuk veya kırmızı et; kuzu, koyun veya oğlak kullanılabilir)
1 baş kuru soğan
Zeytinyağı gereken kadar
Pirinç (kaç kişilik olacak kadarsa kararı kadar)

Tavuklar önceden kayanatılır suyu kullanılır. Pirince normal su kullanılmaz.
Zeytinyağı konur, kuru soğan doğranır, ince bicimde pembeleşinceye kadar zeytinyağında kızarır, sonra pirinç dökülür.
Tavuk suyu pirincin üzerine eklenir, sonra üzerine etler eklenir ve suyunu çekinceye kadar pişmeye bırakılır.
Bir ara çıkarılır ve kuru nane ekilir, bir 5-10 dak. daha fırında piştikten sonra servise sunulur.

Not: Arnavutlar arasında bayram sabahlarının vazgeçilmez yemeği "Miş me oriz" anlamı pirinç ile et veya büryan olarak da bilinir. Orijinalinde oğlak ve bulgur ile yapılır.

Fotoğraf "raziye hoşgör" tarafından gönderildi. 20.01.2021

© lezzetler.com tarif no:114695 • adı:Mişoriz • gönderen:Toprak Baba • indirme tarihi:27.04.2024 - 11:12