MUHAŞERLİ PİRİNÇ PİLAVI

½ kg. Kuzu kuşbaşı eti
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
1 çay bardağı kuru üzüm
2 Adet Kuru soğan
3 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
Yeni bahar
Tuz

Nohutu akşamdan ıslatıp ertesi gün haşlayın, sonra dışındaki kabuklarını ayıklayıp ikiye bölün.
Pirinci ayıklayıp üzerine tuz atarak yarım saat kaynar suda bekletin.
Eti önce biraz kavurun sonra üzerine 3.5 su bardağı su koyup haşlayın.
Soğanları ince ince doğrayıp 1 yemek kaşığı tere yağı ile kavurun.
Üzerine haşlanmış etleri yayın ve hazırladığınız nohut ile yıkanmış üzümleri ilave edin.
Tuz karabiber ve yeni baharı da ilave edin.
Bu harcın üzerine yıkayıp süzdüğünüz pirinci yayın. Kaynar et suyunu da üstüne gezdirin.
Tencereyi hiç karıştırmadan, önce harlı sonra kısık ateşte pişirin.
Kalan tereyağını da eritip pişen pilavın üzerine gezdirin.
Piştikten sonra tencereyi servis tabağına ters çevirip öyle servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:134047 • adı:Muhaşerli Pirinç Pilavı • gönderen:baraka • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:02