ÖZBEK PİLAVI

Tuğrul Şavkay

300 gr. baldo pirinci (1+1/3 su bardağı)
50 gr. kuşüzümü (1/4 su bardağı)
500 gr. kıvırcık koyun eti (1 cm.'lik kuşbaşı doğranmış)
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
100 gr. çamfıstığı (1/2 su bardağı)
300 gr. kuzu kıyması
Tuz
1/3 çay kaşığı tarçın
1/3 çay kaşığı toz karanfil
1/3 çorba kaşığı kakule (tohumları çıkarılıp, dövülmüş)

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.
Etleri yıkayıp tencereye koyun, üzerini aşacak kadar su içinde orta ateşe oturtun. Etler pişince fazla suyunu temiz bir kaba süzdürüp, birkaç dakika daha pişirin.
Et tümüyle suyunu çektikten sonra tencereye tereyağını ve fıstıkları koyup etlerle biraz kızartın. Etin pişme suyundan 1 litre (4 su bardağı) ekleyin. Kıymayı kuşüzümünü, tuzu, tarçını, karanfili, kakuleyi katarak bir taşım kaynatın.
Kaynayan et suyuna pirinci salın, Ateşi kısıp, kapağını kapatarak pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.
Pişen pilavı tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp tepsiye dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160820 • adı:Özbek Pilavı • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:07.05.2024 - 12:07