ÖZBEK PİLAVI

400-500 gr kuşbaşı et
2-3 adet büyük boy havuç
1 adet büyük boy soğan
2. 5 su bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvı yağ
5 Su bardağı kaynar su
1 su bardağı sıcak et suyu
100 gr badem
Karabiber
Kimyon
Tuz

Öncelikle etimizi düdüklüde etin hizasına kadar su ve tuz koyup yarım saat pişirelim.
Pişen etlerimizi pilav tenceremize alalım ve suyunu çekene kadar hatta tavaya kahverengini verene kadar bekletelim.
Pilava renk ve tat vermesinde önemli ardından yağımızı dökelim ve kavuralım.
Etimizi 3 dk kadar ardından jülyen doğradığımız soğanlarımızı katalım.
Soğanlarımız iyice kavuralım.
Ardından ucun çubuklar halinde doğradığımız havuçlarımızı katalım.
Bu sırada biraz daha yağ ekleyebilirsiniz ve 4 dk kadar kavuralım.
Havuç kızaracak ama tam yumuşamadan 2 su bardağı sıcak suyu döküp baharatlarını katıp ağzını kapatıp yaklaşık 10 dk kadar pişirelim.
Dibinde biraz su kalabilir olsun havuçlar yumuşamış olacak bu sayede bu sırada üzerine yıkanmış süzülmüş pirinçlerimizi dökelim ve karıştırmadan üzerine 3 su bardağı sıcak suyu 1 su bardağı et suyunu dökelim.
Tuz ekleyelim ve pişmeye bırakalım. pişen pilavımızı altını üstüne getire getire karıştırıp ağzını kapatalım ve dinlenmeye bırakalım. 5 – 10 dk dinlenmesi yeterli.
Bu sırada bademleri sıcak suda kaynatıp kabuklarını soyalım ve az bir yağda kavuralım ve kek kalıbımıza yerleştirip dinlenen pilavı dökelim, bastıralım ve servis tabağımıza ters çevirip dökelim.

© lezzetler.com tarif no:162219 • adı:Özbek Pilavı • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:54