ETLİ HAVUÇLU ÖZBEK PİLAVI

6 yemek kaşığı SANA Tereyağı Lezzeti
2 adet kuru soğan
5 adet orta boy havuç
400 gram kuşbaşı kuzu eti
3 su bardağı baldo pirinç
2 diş sarımsak
4,5 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Pirinci yıkayın ve bol tuzlu sıcak suya koyarak yumuşamasını sağlayın.
Havuçları enlemesine üçe bölün, boylamasına dörde bölün. Her bir dikdörtgeni kibrit çöpü inceliğinde dilimleyin.
Soğanları ince ince kıyın.
Bir tavaya Sana Tereyağı Lezzeti'nin yarısını ilave edin ve havuçları 10 dakika kavurarak bir kenara alın.
Aynı tavanın içinde soğan, sarımsak ve eti kavurun. Et önce suyunu bırakacak, ardından tekrar çekecektir. Bu esnada 1 yemek kaşığı SANA Tereyağı Lezzeti ekleyin, tuz ve karabiber ilave edin.
Pirinçleri süzün. Ayrı bir tencereye SANA Tereyağı Lezzeti'ni ilave edin. Yağ eridiği zaman tencerenin dibine önce eti dizin, ardından havuçları dizin ve son olarak pirinci ilave edin.
Tavuk suyu, tuz ve karabiber ilave ederek pilav suyunu çekene dek pişirin. Pilavınızı bir havlu peçeteyle demlendirdikten sonra tencerenizi ters çevirerek bir servis tabağına alın.
Bu şekilde pilavınız üç renk görünecektir.
Arzuya göre ince kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:163365 • adı:Etli Havuçlu Özbek Pilavı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:22.05.2024 - 15:44