ÖZBEK PİLAVI

Gerekli malzeme 8 kişilik
3 su bardağı pirinç
1 kg dana kuşbaşı
6 su bardağı sıcak su
2 soğan,
4 havuç
1.5 su bardağı sıvıyağ
Tuz

Pirinci birkaç kez yıkayıp süzün. Soğanları küçük küçük doğrayın. 1 su bardağı sıvıyağı tencerede kızdırıp soğanı pembeleştirin. Pirinci ekleyip 5-6 dakika kavurun. Sıcak su ve tuz ekleyin. Suyunu çekinceye kadar arada bir karıştırarak orta ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan alıp üzerine kağıt havlu kapatın ve demlenmeye bırakın. O Kuşbaşı eti bir tencereye alın. Suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Tuz ve 2 kaşık sıvıyağ ilave edip kavurun. Havuçları rendeleyin. 2 çorba kaşığı yağı ısıtıp havuçları kavurun. Ete ilave edip karıştırın. Pilavı servis tabağına alın. Üzerine havuçlu kavrulmuş eti ekleyip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17606 • adı:Özbek Pilavı • gönderen:esin • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:35