ÖZBEK PİLAVI

Malzeme
- 2 su bardağı pirinç
- 8 çorba kaşığı Sana Crème Bonjour
- 200 g kuşbaşı kuzu eti
- ½ su bardağı kavrulmuş şamfıstık
- 3 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Pirinçleri ayıklayıp, nişastası gidene kadar bir süzgeçin içinde soğuk suyun altında yıkayın.
2. Yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine yıkanmış pirinçleri ve az tuzu ilave edip, pirinçlerin göbekleri saydamlaşana kadar kavurun.
3. Daha sonra içine kalan tuzu?karabiberi, et suyunu ilave edip, kısık ateşte, pirinçler göz göz olana kadar tencerenin kapağını açmadan kısık ateşte pişirin.
4. Pilav pişerken yayvan bir tencerede kalan 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kuzu kuşbaşıları ilave edip, etler iyice kızarana kadar kavurun. (Yağ iyice kızsın ki et sulanmasın.)
5. Etler iyic ekavrulduktan sonra şamfıstıkları ekleyip, kavurmaya devam edin.
6. Demlenen pilavın içine şamfıstıklı kuzu etini ilave edip karıştırın. Özbek pilavını servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.

ML® Özbek Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29000 • adı:Özbek Pilavı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.05.2024 - 09:48