ÖZBEK PİLAVI

Yeteri kadar iyi cins pirinci iyice temizleyiniz, yıkayın ve suyu ile birlikte bir torbaya koyarak bir çiviye ya da çengelle yüksek bir yere asın. Pirinç, asılı olduğu yerde süzülürken beri tarafta yeteri kadar eti ufak ufak doğrayınız. Ele aldığınız pirincin iki katından fazla su içinde ateşte kaynamağa terk ediniz. Kaynarken kevgir ile köpüğünü alınız. Pirinç yeteri kadar piştikten ve pirincin 1,5 misli su kaldıktan sonra suyu süzüp, etleri bir keten bez içinde kurutunuz. Kurutulan bu etleri yeteri kadar sadeyağda kavurup tencerenin altına yağıyla birlikte diziniz. Öte yanda hazırladığınız et suyuna tarçın, karanfil, kakule, tuz ve biber ilave ederek kaynar kaynamaz süzülmekte olan pirinci bunun üstüne ilave ediniz. Sonra tencereyi bir kere daha ateşe koyarak kaynatınız. Sonra tencereyi kıvılcımlı kül üzerinde tamamiyle suyu çekilip pirinçler kabarıncaya kadar bekleyiniz. Sonra takımı ile bir geniş tabağa ya da tepsiye tencereyi baş aşağı ediniz. Sıcak sıcak sofraya getiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53930 • adı:ÖZBEK PİLAVI • gönderen:ziko • indirme tarihi:11.05.2024 - 08:56