ÖZBEK PİLAVI

Emine Beder

2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı et suyu veya su
1/2 çay bardağı sıvı yağ
250 gr. kuşbaşı et (bonfilelik et tercih edilir)
2 orta boy soğan
1 orta boy havuç
100 gr. nohut (haşlanmış)
tuz
karabiber
1/4 limon suyu
Arzuya göre 100 gr. kavrulmuş badem

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Tencereye sıvı yağın yarısını alıp etleri ekleyelim. Etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Küp doğranmış soğanları ve tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu ekleyip 2-3 dakika daha kavuralım. Etlerin üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ekleyip tuzunu, biberini ayarlayarak yumuşayana dek pişirelim. Tencereyi ateşten alıp içine haşlanmış nohutları ekleyip karıştıralım. Pirinçleri, nişastası gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Bir tencereye kalan sıvı yağı alıp pirinçleri ekleyerek şeffaflaşana dek kavuralım. Sıcak et suyunu ekleyip tuzunu ayarlayalım. Etli harcı ilave edip arzuya göre kavrulmuş bademleri koyarak pilavı ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek pişirerek ateşten alıp 15-20 dk. demlendirelim.

© lezzetler.com tarif no:54293 • adı:Özbek Pilavı • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:08