ÖZBEK PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç
3 su bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı margarin
250 gr. kuzu eti
1 adet soğan
2 adet havuç
2 adet domates
1 su bardağı konserve bezelye
1 demet maydanoz
Kekik
Karabiber
Tuz

Pirinçleri iyice yıkayın ve süzün. Tencereye margarini koyup kuşbaşı doğranmış etleri ve küçük küçük kesilmiş soğanı da ilave edin. Etler suyunu bırakıp çekene kadar arasıra karıştırarak kavurun. Ardından tavla zarı iriliğinde doğranmış havuçları tencereye koyun. Küp şeklinde doğradığımız domatesleri de ilave edin.
Son olarak bezelyeleri, bir buçuk su bardağı suyu, tuzu karabiberi ve kekiği ekleyerek, etler yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ateşten almadan 1-2 dakika önce ince kıyılmış maydanozu da ilave edin. Ayrı bir tencereye sıvı yağı koyup biraz kızdırın. Suyu iyice süzülen pirinçleri tencereye koyun. Şeffaflaşana dek kavurun. Sonra bir buçuk su bardağı sıcak su ilave edip tuzunu ayarlayın. Pilavı 15-20 dakika demleyin ve sonra geniş bir servis tabağına alın. Ortasını havuz gibi açın ve hazırladığınız içi koyun. Servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:844 • adı:Özbek Pilavı • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:11