ÖZBEK PİLAVI

3 kahve fincanı yeşil fıstık
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
1 tatlı kaşığı tuz
300 gram kemiksiz kuzu eti (but 1 tatlı kaşığı yağ veya kol veya böbrek yatağı)

1) Yeşil fıstığı kaynar suda 1 dakika haşlayarak suyunu süzdürüp kabuklarını ayıklayınız.
2) 1 kaşık yağı eritip fıstığı ilâve ediniz. Karıştırarak hafif kızartıp bir kenara ayırınız.
3) Eti zar gibi doğrayınız. Küçük bir kuşhaneye etle yağları koyup kapağını kapatınız. Ağır ateşte et bırakacağı suyu çekip pembe bir hal alıncaya kadar zaman zaman karıştırarak 45 dakika kavurup bir kenara ayırınız.
4) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
5) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
6) Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
7) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
8) Ateşten indirince kavurduğunuz eti ve yeşil fıstığı ilâve edip 1 kere karıştırdıktan sonra 15 dakika demlendirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:85965 • adı:ÖZBEK PİLAVI • gönderen:im • indirme tarihi:12.05.2024 - 10:42