ÖZBEK PİLAVLI TAS KEBABI

Malzeme:
400 gram dana veya kuzu kuşbaşı
6 adet arpacık soğan
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç
6 su bardağı et suyu
1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1 tatlı kaşığı Teremyağ
yeteri kadar Tuz
2 su bardağı su
Baharat Kesesi İçin :
1 demet maydanoz sapı
Bir miktar Tane karabiber
Bir miktar kişniş
1 dilim portakalın kabuğu
1 diş sarımsak
Bir miktar Taze nane

Kuşbaşı etleri arpacık soğanlar, yarım çay bardağı sıvıyağ, salça ve su ile baharat kesesi ilave ederek 35-40 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Ayrı bir tencerede pirinci 15 dakika kadar ılık suda 1 tatlı kaşığı tuz ile bekletin. Pirinçleri yıkayıp süzün. Havucu halka halka doğrayın. Tencereye kalan sıvıyağı ve Teremyağ'ı alın. Havuçları yağda ağır ateşte soteleyin. Pirinci tencereye ilave edin. Kavurduktan sonra et suyunu ilave edin ve ağır ateşte 20 dakika kadar pişirin. Pişen etleri pilavın üzerine ekleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48910 • adı:Özbek Pilavlı Tas Kebabı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:44