PAKİSTAN USULÜ PİLİÇ ETI VE PİLAV

2 su bardağı haşlanmış pirinç
1 diş sarımsak ince doğranmış
1 çay kaşığı rezene tohumu
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
1/2 çay kaşığı çekilmiş zerdeçal
ı/2 çay kaşığı kırmızı biber (paprika)
1/4 çay kaşığı kimyon
1/4 çay kaşığı toz karabiber
1 yemek kaşığı bitkisel yağ
4 parça piliç eti (but veya ön kol)
1 su bardağı doğranmış soğan
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı doğranmış taze maydanoz
Süslemek için maydanoz yaprakları

Sarımsak, rezene, tuz, kırmızı biber, zerdeçal, paprika, kimyon ve karabiberi küçük bir kaseye koyun ve bekletin. Yağı geniş bir tavada kızdırın. Piliç etini ilave edip ara sıra çevirerek hafif kızartın. Tavadan çıkartın ve bekletin. Aynı tava içinde orta ateşte soğanları hafif kavurun. Sarmısak karışımını karıştırın ve 1-3 dakika pişirin. Piliç etini tekrar tavaya koyun ve su ilave edin. Kaynama noktasına getirin. Ocağın altını kısın, üzerini örtüp yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Etin iyice piştiğini anlamak için bir çatal batırarak kontrol edin. Haşlanmış sıcak pirinç üzerine koyarak servis yapın. Üzerine doğranmış maydanoz serpin ve maydanoz yaprakları ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:2761 • adı:PAKİSTAN USULÜ PİLİÇ ETI VE PİLAV • gönderen:Gülendam • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:25