PEHLİ

Elif Korkmazel

1,5 kg. kuzu kol ve sırt
3 bardaksu
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Pilavı için:
2 su bardağı baldo pirinç
2,5 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
100 gr tereyağ
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Tereyağını tavada eritin. Etleri çepeçevre iyice kızartın ve bir tencereye alın. Suyu ısıtıp etlerin üzerine dökün. Tencereyi ocağa alın. Yarım saat sonra tuz katın ve etler iyice pişinceye kadar kaynatın. Yanında nohutlu pirinç pilavı ile sıcak servis yapın.

Pilavın yapılışı: 2 subardağı supirinç sıcakve tuz ile ıslatın. Pilavı pişireceğimiz tencereye 2.5 su bardağı et veya tavuk suyunu koyup kaynatın. Kaynayan suya bir miktar tuz ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ilave edin. Islanmış pirinci yıkayıp süzdükten sonra kaynayan suya katın. Kaynadıktan sonra altını kısın, suyunun çekmesini bekleyin. Bir tavada eritilip kızartılan 100 gr tereyağını suyunu çekmiş olan pilavın üzerinde gezdirin. Pilavı demlenmeye bırakın. Pilav servis edilirken üzerine gerdan eti ya da kemiklerinden ayrılan pehli eti koyun. Not: Pilava ilave edilen su, pirincin cinsine göre azaltılabilir.

© lezzetler.com tarif no:65040 • adı:Pehli • gönderen:yorgun adam • indirme tarihi:20.05.2024 - 19:17