PİLAV ÜSTÜ ET

400 gram kuşbaşı kuzu et
1 çorba kaşığı tereyağı
10 arpacık soğanı
3 diş sarımsak
20 zeytin
15 kayısı
2 çorba kaşığı kuru üzüm, badem
Pilav için
2 su bardağı pirinç
1 soğan
10 mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Dereotu

Tencerede erittiğiniz tereyağına kuşbaşı doğranmış eti, temizlenmiş arpacık soğanı ekleyin. Suyunu salıp çektikten sonra bir miktar su koyup pişmeye bırakın. Üzerine zeytin, kuru üzüm, badem ve kayısıyı ekleyin. Kapağı kapalı olarak 25 dakika kadar pişirin. Pilavı hazırlamak için, rendelenmiş soğan ile kıyılmış mantarı tereyağında çevirin. Üç dakika kadar sonra üzerine pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu verin, 20 dakika kadar orta ateşte, 10 dakika kadar da kısık ateşte pişirin. Kıyılmış dereotunu ekleyip dinlenmeye alın. Servis yaparken etleri içindeki tüm malzemeyle birlikte pilavın üzerine yerleştirin, soğumadan sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:90775 • adı:Pilav Üstü Et • gönderen:helin • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:16