PİLÂVLI SULTAN SARMASI

900 gram süt danası eti (pançeta tarafından eşit ölçüde 6 dilim)
100 gram jambon
200 gram kültür mantarı
2 bardak pilâvlık pirinç
1 demet maydanoz
100 gram dilimlenmiş emmenthal peyniri (başka herhangi bir peynir de olabilir)
1 çorba kaşığı safran veya zerdeçal
3/4 bardak tereyağı
3+1/2 bardak et suyu
6 çorba kaşığı zeytinyağı
yeteri kadar tuz ve karabiber
50 gram margarin yağı

Mantarların saplarında toprağa değen bölümlerini kesip attıktan sonra nemli temiz bir çuval parçasıyle üzerlerindeki zarı ovarak gidermeli. Bol suda yıkayıp küçük parçalara doğramalı veya dilimlemeli.
Bir küçük tavaya 25 gram margarin yağıyle 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyup ısıtmalı. Yağ kızmaya başlarken mantarları içine atmalı, tuzlayıp biberlemeli ve tahta kaşıkla karıştırarak hafifçe kavurmalı. Ateşin ısısını azaltmalı ve mantarları pişirmeli.
Tavayı ateşten indirmeden birkaç saniye önce temizlenmiş ve kıyılmış maydanozu serpmeli. Birkaç defa karıştırmalı ve kabı ateşten indirmeli.
Et dilimlerini ortadan ikiye bölüp iyice döverek inceltmeli. Böylece elde edilecek 12 dilim pançetayı yan yana dizmeli. Bunların üzerlerine birer dilim peynir, dilimlenmiş jambon ve kızartılmış mantardan birer kaşık kadar koymalı. Sağından, solundan mantarları taşırmadan pançeta dilimlerini sarıp rulo durumuna getirmeli. Açılmamaları için de birer kürdanla tutturmalı. Tavaya 25 gram margarin yağıyle 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyup ısıtmalı. Yağ kızmaya başlayınca et sarmalarını içine atmalı ve her yanlarını çevirerek nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve kabın ağzını örterek sarmaları iyice pişirmeli. Gerekirse yeteri kadar ılık et suyu katmayı unutmamalı. Sarmaların her yanını pişirmek için bunları vakit vakit çevirmek gerekir. Sarmalar pişerken 2 çorba kaşığı zeytinyağında rendelenmiş soğanı karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince tencereye 3/4 bardak tereyağıyle 3 bardak et suyunu dökmeli ve bu soğanlı karışımı kaynamaya bırakmalı. Yağlı ve soğanlı su kaynayınca pirinci içine atmalı ve pilâvı pişirmeli. Pilâv pişip de demlenmeye başlarken safran veya zerdeçalı içine serpiştirerek atmalı. Pirinci bir - iki defa harmanlarcasına karıştırıp demlenmeye bırakmalı. Pilâvla sarmalar pişince demlenmiş pilâvı büyük bir servis tabağına hafif bir tepe biçiminde boşaltmalı. Tepenin yamaçlarını sarmalarla tepenin doruğunu da artan kızarmış mantarlarla süslemeli. Sarmalarla mantarın salçasını karıştırıp bir taşım kaynatmalı ve pilâvın üstüne gezdirerek döküp sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Ankara Tava için tıklayın