SALAMLI ÖZBEK PİLAVI

240 g pirinç
120 g tereyağı
40 g çam fıstığı
240 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM (kuşbaşı doğranmış)
1 adet havuç (minik küp doğranmış)
100 g soğan (ince kıyılmış)
24 g kuş üzümü (ayıklanıp yıkanmış)
1/2 çay kaşığı toz tarçın
1/2 çay kaşığı toz karanfil
1/2 çorba kaşığı kakule (tohumları çıkarılıp dövülmüş)
Su
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Pirinçleri bir kaba koyun ve üzerini 4 - 5 parmak aşacak kadar ılık tuzlu su ilave edin. Yaklaşık 30 dakika bekletin. Nişastasını atması için akan suyun altında birkaç kez yıkayın ve süzün.
2 Tereyağı bir tencere eritin. Yağ kızınca fıstıkları ilave edin ve altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın Süzdürerek yağdan alın.
3 AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ları tencereye ekleyin pişirin.
4 Havuçları ekleyin ve soteleyin.
5 Soğanı ilave edin. Soğanlar yumuşayınca suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın.
6 Çamfıstıklarını, kuş üzümlerini, pirinci ve baharatı ilave edin ve karıştırın. 3 dakika kaynatın ve ateşi kısın. Tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Pilavı kısık ateşte 15 dakika pişirin.
7 Pişen pilavı ateşten alın. Kapağını açın ve tencerenin ağzına bir havlu kağıt koyun. Kapağı tekrar kapatın. Pilavı bu şekilde 20 dakika dinlendirin ve tahta bir spatula ile pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:113891 • adı:Salamlı Özbek Pilavı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:52