SARAY PİLAVI

Malzemeler :
Kuzu eti 150 Gr
Komili Riviera zeytinyağı 6 Yemek Kaşığı
Pirinç 3 Su Bardağı
Etsuyu 5 Su Bardağı veya 1 Tablet
Domates suyu 1 1/2 Su Bardağı
Kıyılmış badem 3 Yemek Kaşığı
Kuru üzüm 2 Yemek Kaşığı
Çarliston biber 2 Adet
Kuru kayısı 4 Adet
Tarçın 1 Tatlı Kaşığı
Zencefil 1 Tatlı Kaşığı
Toz şeker 1 Tatlı Kaşığı
Kuru soğan 1 Adet
Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı
Dereotu ½ Demet
Tuz-karabiber

YAPILIŞI:
1-Kuzu etlerini küçük kuşbaşılar halinde doğrayınız.
2-Kuru soğanı ayıklayıp, piyazlık olarak doğrayınız.
3-Çarliston biberlerinin, tohumlarını çıkarıp, doğrayınız.
4-Kuru üzümleri ayıklayıp, bir kase içerisinde su ile ıslatınız.
5-Kuru kayısıları tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız
6-Dere otunu, ayıklayıp, kıyınız.
7-Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp doğranmış kuzu etlerine renk verdiriniz.
8-Kuzu etleri renk alınca, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ekleyip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
9- Daha sonra içine doğranmış çarliston biberlerini ilave edip, sote ediniz.
10-En son olarak içine, 2 su bardağı et suyunu ve tuz-karabiberi ekleyip, kısık ateşte, etler yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
11-Yayvan bir tencerede kalan 3 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp, içine ayıklayıp, bir süzgeç içerisinde suyu beraklaşana kadar yıkadığınız pirinçleri ilave edip, kıyılmış bademleri ve az tuz ekledikten sonra 5 dakika devamlı karıştırarak pirinçleri kavurunuz. (Kavururken tuz ilave ederseniz, pirinçler kırılmaz.)
12-En son olarak içine,doğranmış kuru kayısıları, suyunu süzdüğünüz kuru üzümleri, tarçını, zencefili,toz şekeri, kırmızı pul biberi, kalan 3 su bardağı et suyunu, 1 1/2 su bardağı domates suyunu ve tuz-karabiberi ilave edip, pirinçler suyunu çekip, göz göz olana kadar pişiriniz.
13-Ateşten alıp, üzerine havlu kağıt kapatıp, 10 dakika demlendiriniz.
14-Demlenen pilavı, tahta bir kaşık yardımı ile kendi tenceresinde yavaş yavaş karıştırarak, havalandırınız. Pilavı, demlendirdikten sonra karıştırmazsanız lapa olur.
15-Servis tabağına kolay ters çevirilebilmesi için cam bir kabın içini sıcak su ile iyice ıslatınız. Kabın içine önce pişen etleri , daha sonra üzerine pilavı koyup, kaşığın sırtı ile üzerine iyice bastırdıktan sonra servis tabağına ters çeviriniz.
16-En son olarak Saray pilavının üzerine kıyılmış dereotu serpip, sıcak olarak servis ediniz.

ML® Saray Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:46256 • adı:Saray Pilavı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:13.05.2024 - 15:38