SARAY USULÜ İÇ PİLAV

Malzemeler
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı bitkisel margarin (tereyağı da kullanabilirsiniz)
200 gr kuzu ciğeri
1 adet küçük boy havuç
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
1 kahve fincanı kuş üzümü
3 su bardağı sıcak su (et ya da tavuk suyu da kullanabilirsiniz)
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Hazırlanışı
Havucu soyup yıkadıktan sonra boylamasına dörde bölün ve tavla zarı formunda doğrayın.
Ciğeri yıkayıp süzdükten sonra kesme tahtası üzerinde kuşbaşı et formunda doğrayın.
Diğer taraftan, yağı pilav tenceresinde kızdırın. Ciğeri kızgın yağa altarıp 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine havuç, dolmalık fıstık ve yıkayıp süzdüğünüz kuş üzümünü hemen ekleyip 2-3 dakika daha kavurun.
Sıcak suyu da aktarıp tuz ve karabiberi serpiştirin. Su kaynamaya başlayınca, yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte, pilav suyunu çekmeye başlayıncaya kadar pişirip ocaktan alın. Yaklaşık 20-30 dakika dinlendirdiğiniz pilavı tahta bir kaşıkla karıştırarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:54993 • adı:SARAY USULÜ İÇ PİLAV • gönderen:çatlak tava • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:28