TAS PİLAVI

1 kg kuşbaşı et
1 kg arpacık soğanı
1 kg pirinç
1 adet havuç
100 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 ½ çay kaşığı tuz

Tereyağının 3/2'sini eritin ve etleri yaklaşık 4-5 dakika kavurun. Havuçları ince ince kıyın ve arpacık soğanları ile birlikte ekleyin. Salçaları, biberi ve tuzu da ekleyerek 6-7 dakika kadar daha pişirin. Büyük bir tepsiye etin piştiği tencereyi ters çevirin. Tencerenin buharla havaya kalkmaması için üzerine ağır bir şey koyun. Tepsiye 7-8 su bardağı su koyun ve kısık ateşte yaklaşık 50 dakika pişirin. Pişen yemeğin suyunu süzün. Tencereyi ters çevirin, süzülmüş suyu tencereye alın ve 2 litreye tamamlayarak kaynatın. Pirinçleri suya atın. . Piştikten sonra 8-9 dakika dinlendirin ve kalan tereyağını eritip üzerinde gezdirin. Pilavı servis tabağına aldıktan sonra etli karışımı üzerine dökün ve cacıkla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:3223 • adı:Tas Pilavı • gönderen:Cansu • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:44