USKUMRULU PİLAV

1 su bardağı baldo pirinç
1 kg. temizlenmiş ve kılçığı alınmış uskumru
2 yemek kaşığı margarin
1/2 kahve fincanı kuş üzümü
1/2 kahve fincanı dolmalık fıstık
1 adet orta boy soğan
1 adet domates
1,5 su bardağı et suyu ya da sıcak su
1 küp şeker
bir tutam maydanoz
bir tutam dereotu
bir tutam yenibahar
bir tutam karabiber
bir tutam tuz

Pirinç ayıklanıp, yıkanarak ılık tuzlu suda 30 dakika kadar bekletilir. Sonra nişastası gidene kadar yıkanıp, süzülür. Domates ve soğan küçük küpler halinde doğranır. Kuş üzümü sıcak suda bekletilip, süzülür. Sana margarin tencerede eritilip, yemeklik doğranmış soğan pembeleştirilir. Fıstık eklenip, rengi dönünceye kadar kavrulur. Kuş üzümü ve pirinçler ilave edilip kavurmaya devam edilir. Et suyu, domates, tuz, şeker ve baharatlar ilave edilip karıştırılır. Kaynayınca ocak kısılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ocak kapatılıp, kıyılmış dereotu ve maydanoz eklenip, pilav harmanlanır ve demlenmeye bırakılır. Uskumruların yarısı yağlanmış tepsiye ya da fırın kabına dizilir. Üzerine hazırlanan iç pilavı yayılır ve kalan uskumrular pilavın üzerine dizilir. Orta ısılı fırında uskumrular kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:3609 • adı:Uskumrulu Pilav • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:19.04.2024 - 16:51