YAHNİLİ PİLAV (SURİYE)

1 kg kemiksiz kuzu budu (kemikleri saklanmış ve 2,3 cm'lik kuşbaşı doğranmış)
1 limonun kabuğu (çok ince doğranmış) 2,5 cm'lik 2 tarçın çubuğu (istenirse)
1 kahve kaşığı hindistancevizi
1 yeşil sivribiber (doğranmış)
12 tane-karabiber
1/2 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
1/2 limonun suyu
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
4 karanlil (ezilmiş)
1 tatlı kaşığı kimyon
350 gr (2 su bardağı) uzun pilavlık pirinç (yıkanıp, 30 dakika ılık suda bırakılarak, süzülmüş)
Süslemesi:
2 çorba kaşığı badem (küçük küçük kırılıp, kavrulmuş)
1 orta boy soğan (çok ince halkalanıp, kavrulmuş)
2 çorba kaşığı kuru üzüm (hafif kızartılmış)
2 katı haşlanmış yumurta (herbiri dörde bölünmüş)

Kuzu etlerini, kemikleri, limon kabuğunu, tarçını (istenirse), hindistancevizini yeşil sivribiberi ve karabiberi büyük bir tencereye koyup, kemikleri bolca örtene kadar su katarak, harlı ateşte kaynatınız. Su kaynamaya başlayınca, tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak 40 dakika, keskin bir bıçağın ucu etlere kolayca batana kadar pişiriniz.
Delikli bir kepçeyle etleri çıkarıp, bir kaseye koyarak kenara bırakınız. Tencerenin kapağını yeniden kapatıp, sosu 2 saat daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, sosu süzgeçten bir kaseye süzünüz. (Süzgeçte kalanları atınız.) Sos soğuyunca, üstündeki yağ tabakasını alınız.
Bu arada, küçük bir kasede yoğurt, pul kırmızıbiber, limon suyu ve tuzun yarısını karıştırıp, etlerin üstüne dökerek iyice karıştırınız. Kasenin üstünü kapatıp, 2 saat bir kenarda bekletiniz.
Yağın yarısını, büyük bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Soğanları koyup, arasıra karıştırarak 8-10 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Karanfil ve kimyonu ekleyip, arasıra karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Pirinci katıp, sık sık karıştırarak 7-8 dakika, pirinçler saydamlaşana kadar kavurunuz.
Önce, fırınınızı hafif sıcaklığa (140'C) getirip, ısıtınız.
Bu arada, sosu orta boy bir tencereye boşaltıp, orta ateşte kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, sosu pirinçlerin 1,5 cm üstüne çıkana kadar dökünüz. Kalan tuzu katıp, su yeniden kaynamaya başlayınca, tencerenin kapağını kapatarak, ağır ateşte 15-20 dakika, pilav suyunu çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız.
Bu arada kalan yağı, büyük bir tavada orta ateşte kızdırınız. Kasedeki et ve yoğurtlu karışımı katıp, sürekli karıştırarak, 5 dakika pişiriniz. Ateşi kısıp, sık sık karıştırarak 10 dakika daha pişirdikten sonra, tavayı ateşten alınız.
Pilav ve etleri, büyük bir tepsiye kat kat (pilavla başlayıp, pilavla bitirerek) diziniz. Tepsinin üstünü alüminyum kağıtla sıkıca kapatarak fırına sürüp, 20 dakika pişiriniz.
Badem, soğan ve üzümleri küçük bir kasede karıştırıp, bir kenara bırakınız.
Tepsiyi fırından alıp, alüminyum kağıdı çıkarıp atınız. Pilavın üstüne küçük kasedeki bademli karışımı döküp, yumurtalarla süsleyerek servis ediniz.

Not: Bu pilav, yahnisinin içinde pişirilir. Yahni, herhangi bir et yada tavukla yapılabilir. Bu tarifte, kuzu eti kullanılmıştır.

© lezzetler.com tarif no:63663 • adı:Yahnili Pilav (Suriye) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 20:12