

Acem Pilavı

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Zor

~590 kcal

Açılış 18/10

Acem pilavı etli pirinci havuç, badem, dolmalık istive yenibaharla zenginleştiren Kahramanmaraş mutfağındargösterişli bir pilavdır.

Malzemeler

Pilav için

- 2 su bardağı Baldo pirinç
- 350 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Havuç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar

Üzeri için

- 0.5 su bardağı Çiğ badem
- 2 yemek kaşığı Dolmalık istive
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Pirinci 1 litre tuzlu suda 20 dakika bekletip süzün.
2. Dana etini tencerede 10 dakika mühürleyin.
3. Soğan ve havucu küçük doğrayıp tencereye ekleyin.
4. Tereyağı ve zeytinyağı ekleyip sebzeleri 5 dakika kavurun.
5. Pirinci, tuzu, karabiberi ve yenibaharı ekleyip 3 dakika çevirin.
6. Sıcak suyu ekleyip pilavı 18 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Badem ve dolmalık istive tavada 3 dakika kavurun.
8. Pilavı 10 dakika demleyip üstüne badem, istive maydanoz ekleyin.

PÜF NOKTASI

Pirinç 1 litre suda bekletmek tanelerin kavrulmasını ve tane tane pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Cacık turşu ve maydanozlu yeşillikle servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş