

Bitlis Büryan Pilav

Toplam 290 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~680 kcal

Açılış 10/10

Bitlis büryan pilavı uzun pişmiş kuzu etini sade pirinç pilavının üstüne alıp et suyuyla zenginleştiren güçlü bir yöresel tabaktır.

Malzemeler

- 1.2 kg Kuzu kol
- 2.5 su bardağı Pirinç
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 su bardağı Et suyu
- 4 adet Lavaş
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Kuzu kolu tuz ve karabiberle ovun.
- Eti kapalı tencerede az suyla 2 saat çok kısık ateşte pişirin.
- Pirinçleri 25 dakika 1 litre tuzlu suda bekletin.
- Pirinci tereyağında 4 dakika kavurun.
- Et suyuyla pilavı 15 dakika pişirip 10 dakika dinlendirin.
- Didiklenmiş büryan etini pilavın üzerine alın.

PÜF NOKTASI

Et suyunu pilavda kullanmak büryan tadını daha iyi çıkarır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan, lavaş ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten