

Diyarbakir Duvakli Pilav

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 17/10

Duvakli pilav, bademli pirinci baharatlı kıymalı üst harçla kaplayıp davet sofraları yapışan zengin bir Diyarbakir pilavı yapar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Pirinç
- 350 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Badem
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 3.5 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirinci 20 dakika 1 litre tuzlu suda bekletin.
2. Bademleri tereyağındaki 3 dakika renk aldırın.
3. Pirinci ekleyip 4 dakika kavurun, et suyuyla pilavı pişirin.
4. Kıymayı soğanı ayrı tavada 8 dakika kavurun.
5. Pilavı tabağa alıp kıymalı harcı üstüne yayın.

PÜF NOKTASI

Pirinci 1 litre suda bekletmek pilavı tane tane kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çocuklara turşuyla geniş servis tabağında servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş