

# Isparta Kabune Pilavı

Toplam 185 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 95 dk 6 kişilik Zor ~615 kcal Açılış 9/10

Kabune pilavı didiklenmiş et, nohut, soğan ve pirinci kat kat tencereye dizip et suyuyla pişiren Isparta pilavıdır.

## Malzemeler

- 750 gr Dana gerdan
- 2.5 su bardağı Baldo pirinç
- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 su bardağı Et suyu
- 1.5 su bardağı Sıcak su
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Eti 45 dakika yumuşayana kadar haşlayıp didikleyin.
- Pirinç 20 dakika tuzlu suda bekletip süzün.
- Soğan piyazlı doğrayıp tuzla ovun ve tencere tabanına yayın.
- Didik et, pirinç ve nohudu kat kat tencereye yerleştirin.
- Et suyu, sıcak su, tereyağı tuz ve karabiberi ekleyin.
- Pilav önce 10 dakika harlı sonra 25 dakika kısıkte pişirin.
- 15 dakika demlendirip tencereyi servis tabağına ters çevirin.

### PÜF NOKTASI

Katlar bastırılmadıkça pilavı ters çevirirken pirincin ezilip lapa olması önlenir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ters çevirip geniş tabakta, yanında acık ve turşuyla servis edin.

## Alerjenler

Süt

