

Kars Kaz Etli Pilav

Toplam 205 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 110 dk

6 kişilik

Zor

~650 kcal

Açılış 18/10

Kars kaz etli pilav, tuzlanmış kaz haşlayıp suyuyla bulgur ya da pirinci pişiren güçlü aromalı pilavdır.

Malzemeler

- 1 kg Kaz eti
- 2.5 su bardağı Pirinç
- 4 su bardağı Kaz suyu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Kaz etini bol suda 75 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Eti sudan alıp parçalara didikleyin.
- Pirinci yıkayıp 20 dakika 1 litre suda bekletin.
- Soğan tereyağında 5 dakika yumuşatın.
- Pirinci ekleyip 4 dakika tane tane kavurun.
- Sıcak kaz suyunu ekleyip pilavı 18 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kaz etini üstüne yayıp pilavı 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kaz suyunun yağlılığı kullanmak pilavı parlak yapar ama ağırletirmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaz etini pilavın üstüne didikleyip turşu ve ayranla sunun.

Alerjenler

Süt