

Kuzu Etli Pazı Diblesi

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~302 kcal

Açılış 18/10

Amasya usulü kuzu etli pazı diblesi, pirinci kuzu eti ve pazı ile oluşturarak yumuşak, sulu ve aile sofrasına uygun bir tencere yemeği kurar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 200 gr Pazı
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Pazıyı kayıp doğrayıp pirinci süzgeçte duru su akana kadar yıkayın.
2. Kuzu etini tencerede 8 dakika mühürleyin.
3. Soğan ve pirinci ekleyip 3 dakika kavurun.
4. Pazıyı sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Dibleyi 14 dakika kısık ateşte pişirin, pazı kararmasına kapağı açmayın.
6. Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin ve yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pazıyı son aşamada eklemek tencerede rengini daha canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dibleyi sıcak sunun, yanına sarımsaklı yoğurt ve limon dilimi koyun.