

Mardin Kaburga Pilavı

Toplam 250 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 120 dk 8 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 18/10

Mardin kaburga pilavı baharatlı pirincin kuzu eti suyuyla tane tane piştiği zengin bir düşün tabağıdır.

Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kaburga
- 3 su bardağı Pirinç
- 100 gr Badem
- 60 gr Kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kuzu kaburgayı tuz ve baharatla ovup tencereye alın.
- Kaburgayı 90 dakika kapalı pişirin, et kemikten ayrılacak kadar yumuşasın.
- Pirinci 20 dakika 1 litre suya bekletip süzün.
- Badem ve kuş üzümünü yağda 3 dakika kavurun.
- Pirinci ekleyip 4 dakika kavurun.
- Et suyunu ekleyip pilavı 25 dakika pişirin.
- Kaburgayı pilavın üstüne alıp 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kuşbaşı yüksek ateşte kısasürede mühürleyin, sonra ateşi kısarak su bırakmaztat daha konsantre olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına közlenmiş sivri biber ve tuzlu yoğurtla 1 litre servis için tabakta düzenleyin.

Alerjenler

Kuruyemiş