

Sivas Divriği Pilavı

Toplam 480 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 75 dk 6 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 10/10

Divriği pilavı kuzu eti, nohut, Besni üzümü, yenibahar ve baldo pirinci katmanlayarak pişiren coğrafi işaretli Sivas pilavıdır.

Malzemeler

Et için

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 1 çay kaşığı Tane karabiber
- 3 adet Karanfil

Pilav için

- 2.5 su bardağı Baldo pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.8 su bardağı Besni üzümü
- 2 adet Kuru soğan
- 70 gr Tereyağı
- 3.5 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Yenibahar
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kuzu etini soğan, tane karabiber ve karanfille 45 dakika haşlayın.
- Eti süzüp küçük parçalara ayırın. Yenibahar ve tuzla harmanlayın.
- Pirinci sıcak tuzlu suda 30 dakika bekletip yıkayın.
- Tereyağından önce doğranmış soğanı 5 dakika yumuşatın.
- Tencereye et, nohut ve Besni üzümünü katmanlayın.
- Üstüne pirinci yayın. Et suyunu kenardan ekleyin.
- Pilavı 15 dakika pişirin ve 15 dakika demlendirin.

PÜF NOKTASI

Eti baharatla bekletmek pilavı baharatlı kokusunu pirince daha eşit geçirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzüm hoşafı ve mevsim salatasıyla servis edilmiş halde servis edin.

Alerjenler

Süt