AZERİ PİLAVI

300 gr kuzu kuşbaşı
2 su bardağı pirinç
2 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
5 adet kuru kayısı
3 adet taze soğan
5-6 dal dereotu
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı sıvıyağ
3,5 su bardağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur. Isınınca kuşbaşı et atılır, 10 dakika kadar kavrulur. Yarım tatlı kaşığı tuz ve 3,5 su bardağı su katılır. Kapaklı olarak 20-25 dakika pişirilir.
Diğer tarafta başka bir tencereye tereyağı ve kalan 4 çorba kaşığı yağ konur. Orta ateşe yerleştirlir. Isınında çam fıstığı atılır. sararana kadar kavrulur.
Sonra üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış havuç ilave edilir, kapak kapatılır, yumuşayana kadar pişirilir.
Üzerine çok ince kıyılmış kuru soğan katılır ve soğan adeta kuru bir görünüm alana dek kavrulur.
Bu arada kayısı tavla zarı şeklinde doğranır ve kuş üzümüyle birlikte soğanın üzerine atılır. Üzüm şişene kadar pişirilir.
Pirinç ıslatılmadan bol suda yıkanır ve suyu iyice süzülür. Karışımın üzerine eklenir, 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber serpilir. 2-3 dakika kavrulur.
Haşlanan et kevgirle suyundan alınır, pilava katılır. Et suyu 3,5 su bardağı olacak şekilde ayarlanır ve dökülür.
Kapaklı olarak orta ateşte kaynama noktasına gelene kadar pişirilir. Sonra ateş kısılır 10 dakika daha pişirilir.
Pilav ateşten alınınca ince kıyılmış dereotu ve taze soğan eklenir ancak karıştırılmaz. Tencereyle kapak arasına kağıt havlu kapatılır. Yarım saat demlendirilir.
Süre sonunda pirinçleri zedelemeden pilav karıştırılır. Islatılmış bir kaseye hafif bastırarak yerleştirlir ve servis tabağına ters çevrilir.

Not: Havuç ve soğan yetri kadar pişmezse pilavın su oranı bozulabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1499 | Adı: Azeri Pilavı | İndirme tarihi: 25.04.2024 - 09:50