DANE-İ KIZIL PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı erik suyu
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Pirincin üzerine biraz tuz serpilir ve üzerini bir parmak geçecek kadar ılık su eklenir. Yarım saat bekletilir.
Süre sonunda ıslatma suyu süzülür, bol sudan geçirilir.
Tencereye tereyağı bırakılır. Orta ateşe yerleştirilir. Eriyince suyu iyice süzülmüş pirinç eklenir.
Pirinçler zelenmeden 3-4 dakika kavrulur.
Önce erik suyu ve tuz eklenir, karıştırılır. Sonra et suyu eklenir, kapak kapatılır.
Orta ateşte kaynama noktasına gelince ateş azaltılır. 12 dakika pişirilir.
Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
Daha sonra bir çatal yardımıyla dikkatli bir şekilde karıştırılır ve servise sunulur.

Not: Dane-i Kızıl Plavı, Osmanlı mutfağına ait bir tariftir. Kızılcık vişne ve nar suyu ile de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2127 | Adı: Dane-i Kızıl Pilavı | İndirme tarihi: 05.08.2025 - 18:54