

Bolu Usulü Mengen Pilavı

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 250 g kuzu kuşbaşı
- 1 su bardağı mantar
- 1 domates
- 1 kuru soğan
- 3 su bardağı sıcak et suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kuzu etini küçük eşit kuşbaşı doğrayın; pirinci yıkayıp süzün. Mantar, domates ve soğanı doğrayıp et suyunu sıcak tutun.

Servis Önerisi:

Pilavı kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Et ve mantar parçalarını her porsiyona eşit dağıtın.

Yapılışı:

1. Eti yumuşatın:

- Tencerede tereyağını ısıtıp kuzu etini partiler halinde mühürleyin.
- Soğanı ekleyin; sıcak et suyunun bir bölümünü koyup et yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.

2. Mantar ve domatesi ekleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Mantarları tencereye alıp suyunu bırakıp çekene kadar pişirin.
- Domatesi ekleyip birkaç dakika yumuşatın; et suyunu sıcak tutun.

3. Pirinci kavurun:

- Yıkanmış pirinci tencereye katıp yağ ve et suyuyla kaplanana kadar nazikçe karıştırın.
- Kalan sıcak et suyunu ekleyip tuz ve kekiği ayarlayın.

4. Pilavı tamamlayın:

- Kapağı kapatıp kısık ateşte pirinç yumuşayana ve sıvı çekilene kadar pişirin.
- Etin tamamen yumuşadığını kontrol edip ocağı kapatın; 10 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç yumuşak ama tane tane, kuzu eti çatal darbeleriyle ayrılacak kadar yumuşak olmalıdır. Et suyunu aşamalı kullanın; pilav pişerken tencereyi sık karıştırmayın.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Kuşbaşı eti önce mühürleyip yumuşatın; pirinci et suyuna sonradan ekleyerek pilav kıvamında pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı