

Etli Pilav

Süre: 70 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 300 g dana kuşbaşı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Servis Önerisi:

Yanına turşu ve ayranla servis edebilirsiniz. Özel gün pilavı olarak da uygundur.

Yapılışı:

1. Eti hazırlama:

- Eti tencerede az yağla mühürleyin. 1 su bardağı sıcak su ekleyip yumuşayana kadar 25-35 dakika pişirin.

2. Pirinci kavurma:

- Eti kenara alın. Aynı tencerede tereyağı+sıvı yağı eritin, süzülmüş pirinci 3-4 dakika kavurun.

3. Pişirme:

- Eti tekrar ekleyin. Toplam suyu/eti suyunu tamamlayın, tuzu ayarlayın.
- Kaynayınca kısık ateşte 12-15 dakika pişirin, 10 dakika demlendirin.

>> **İpucu:** Et suyunu kullanmak pilavın lezzetini ciddi artırır.

Kiraz'ın Mutfağı