



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kabune Pilavı - Isparta



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g dana gerdan eti
- 2 su bardağı baldo pirinç
- 1 kuru soğan
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 3,5 su bardağı sıcak et suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Didiklenmiş et ve karabiberle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti haşlayın:

- Dana etini yumuşayana kadar haşlayıp didikleyin ve suyunu süzün.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Pirinci hazırlayın:

- Pirinci ılık tuzlu suda bekletip berrak su çıkana kadar yıkayın.



3. Pilavı kurun:

- Tencereye soğan, nohut, et ve pirinci katlar halinde yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirip demlendirin:

- Sıcak et suyunu ve tereyağını ekleyip suyunu çektin ve dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler suyunu çekip yumuşadığında ocağı kapatın. Kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip 10 dakika dinlendirin; ardından alttan üste nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Tencereyi servis tabağına ters çevirmek Kabune pilavının katlarını görünür kılar.

Kiraz'ın
Mutfağı