

Bolu Mengen Pilav Etli

Toplam 50 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 32 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 17/10

Mengen pilav kuşbaşı et, mantar, havuç, ceviz ve dereotunu baldo pirinçle demleyerek Bolu sofralarına yakışan aromalı bir pilav yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Baldo pirinç
- 300 gr Kuşbaşı dana eti
- 200 gr Mantar
- 1 adet Havuç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.3 demet Dereotu
- 3 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Pirinci 1 litre tuzlu suda 20 dakika bekletip berrak su çökene kadar yıkayın.
- Eti tencerede 8 dakika renk alana kadar kavurun.
- Soğan, havuç ve mantar ekleyip 7 dakika suyunu çektin.
- Tereyağı ve pirinci katı 3 dakika tane tane kavurun.
- Sıcak suyunu ekleyip kapağı kapalı 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip ceviz ve dereotuyla havalandırın.

PÜF NOKTASI

Pirinci 20 dakika ısıtmak tanelerin kırılmadan zamasın sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve ekstra cevizle geniş servis tabağında sıcak sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

