

Çorum İskilip Dolması

Toplam 105 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 80 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal

Çorum İskilip dolması et suyunda pişen pirinci didiklenmiş dana etiyle birleştiren sade ama törenlik bir pilavdır.

Malzemeler

- 700 gr Dana eti
- 2.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 su bardağı Et suyu
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Dana etini üzerini geçecek suyla 60 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Eti didikleyip suyunu süzerek sıcağı alın.
3. Soğan tereyağı nda 5 dakika kavurun.
4. Pirinç ve et suyunu ekleyip pilavı 18 dakika pişirin.
5. Pilavı didiklenmiş etle kapatıp 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç et suyunu çektikten sonra 15 dakika dinlenirse tane tane kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Turşu, ayran ve karabiberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt