

Di-yarbakir Duvakli Pilav

Toplam 60 dk

Hazirlama 25 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Duvakli pilav, bademli pirinci baharatli kiyimla üst harçla kaplayilip davet sofralarinayakşan zengin bir Di-yarbakir pilav yapar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Pirinç
- 350 gr Dana kiyim
- 0.5 su bardağı Badem
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 3.5 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pirinci 20 dakika 1ltuzlu suda bekletin.
- Bademleri tereyağında 3 dakika renk aldırın.
- Pirinci ekleyip 4 dakika kavurun, et suyuyla pilav pişirin.
- Kiyim ve soğanı ayrı tavada 8 dakika kavurun.
- Pilavı tabağa alıp kiyim harç üstüne yayın.

PÜF NOKTASI

Pirinci 1ltuda bekletmek pilavın tane tane kalmasını yardımı eder.

SERVIS ÖNERİSİ

Çocuklara turşuyla geniş servis tabağında sunulur.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş