

Isparta Kabune Pilavı

Toplam 105 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk 6 kişilik Zor ~615 kcal Açılış 9/10

Kabune pilavı didiklenmiş et, nohut, soğan ve pirinci kat kat tencereye dizip et suyuyla pişiren Isparta pilavıdır.

Malzemeler

- 750 gr Dana gerdan
- 2.5 su bardağı Baldo pirinç
- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 su bardağı Et suyu
- 1.5 su bardağı Sıcak su
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Eti 45 dakika yumuşayana kadar haşlayıp didikleyin.
- Pirinç 20 dakika tuzlu suda bekletip süzün.
- Soğan piyazlı doğrayıp tuzla ovun ve tencere tabanına yayın.
- Didik et, pirinç ve nohudu kat kat tencereye yerleştirin.
- Et suyu, sıcak su, tereyağı tuz ve karabiberi ekleyin.
- Pilav önce 10 dakika harlı sonra 25 dakika kısıkte pişirin.
- 15 dakika demlendirip tencereyi servis tabağına ters çevirin.

PÜF NOKTASI

Katlar bastırılmadıkça pilavı ters çevirirken pirincin ezilip lapa olması önlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ters çevirip geniş tabakta, yanında acık ve turşuyla servis edin.

Alerjenler

Süt

