

Kuzu Etli Pazı Diblesi

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~302 kcal

Açılış 18/10

Amasya usulü kuzu etli pazı diblesi, pirinci kuzu eti ve pazıyı buluşturarak yumuşak, sulu ve aile sofrasına uygun bir tencere yemeği kurar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 200 gr Pazı
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

- Kuşbaşı kuzu etini tencerede 6-7 dakika mühürleyin.
- Soğan ekleyip yumuşatın pazıyı doğrayarak tencereye alın.
- Pirinci yıkayıp malzemeleri kısaca birlikte çevirin.
- Suyu ekleyip yemeği kısık ateşte 18-20 dakika pişirin.
- Dibleyi 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Pazıyı son aşamada eklemek tencerede rengini daha canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dibleyi sıcak sunun, yanına sarımsaklı yoğurt ve limon dilimi koyun.