

Mardin Kaburga Pilavı

Toplam 160 dk Hazırlama 40 dk · Pişirme 120 dk 8 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 18/10

Mardin kaburga pilavı baharatlı pirincin kuzu eti suyuyla tane tane piştiği zengin bir düşün tabağıdır.

Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kaburga
- 3 su bardağı Pirinç
- 100 gr Badem
- 60 gr Kuş üzümü

Yapılışı

- Kuzu kaburgayı üzerini örtecek suda yumuşayana kadar 90 dakika pişirin.
- Pirinci yağda çevirin, badem ve kuş üzümünü ekleyip kavurun.
- Kaburga suyunu ölçüp pilava ekleyin, kapağı kapatın.
- Pilavı 18-20 dakika pişirip 10 dakika demlendirin.
- Haşlanmış kaburgayı yanına da üstünde sunarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuşbaşı yüksek ateşte kısasürede mühürleyin, sonra ateşi kısarak daha konsantre olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına közlenmiş sivri biber ve tuzlu yoğurtla birlikte servis için tabakta düzenleyin.

Alerjenler

Kuruyemiş