

Acem Pilavi

Malzemeler

1 kg kuzu kusbasi et

1,5 kg havuc

1 kase pirinc

2 kase kemik suyu

2 soğan

Tuz, karabiber

Uzeri icin:

Yarım corba kasigi tereyagi

100 gr ic Antep fistigi

Havuc tursusu icin;

5 havuc

2 dis sarimsak

1 yemek kasigi sumak eksisi

2 yemek kasigi kuru nane

1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Kusbasi etler haslanip kenara alinir. Ilik su ve tuzla ıslanmis pirinc nisastasi gidene kadar yikanir. Pilav tenceresine alinan pirinc tereyaginda hafifce kavrulur. Uzerine rendelenmis havuc eklenip karistirilir. Uzerine su eklenip pisirilir. Pilav demlendikten sonra daha onceden haslanmis etlerle servis yapilir. Havuc tursusu icin; havuclar rendenin en ince tarafiyla rendelenir, sarimsaklar ezilip icine katilir. Tuz ve bol su eklenerek karistirilir. Uzerinde sumak eksisi ve bol naneyle servis edilir.