

Acem Plavi

Malzemeler

- 2 1/2 kase pirinc
- 1 1/2 kg havuc
- 1 kg kuzu eti
- 2 adet kuru sogan
- 1 kase badem
- 1 kase antep fistigi

Yapilisi

:2 bucuk kase pirinc, tuzlu sicak suda islatilir. 1 bucuk kilo havuc kibrit copu gibi, 2 adet kuru sogan da yemeklik dogranir. Soganlar pilavin pisecegi tencereye alinip tereyaginda diriligini kaybedene kadar kavrulur. Havuclarin yarisi soganlarin uzerine eklenir ve soganlarla sotelenir. Et suyu eklenir ve pirincler tencereye alinir. 1 cay kasigi tuz serpilip pilav pismeye birakilir. 1 kg kuzu eti 1 yemek kasigi tereyagiyla kavrulur. Bademler , kalan havuclar ve antep fistigi ayri tavalarda 1'er yemek kasigi tereyagiyla kavrulur. Pisen pilav servis kabina alinir. Uzerine kavurma yerlestirilir. Havuclar konulup, badem ve antep fistigi serpilir.

Acem Pilavi servise hazirdir.

AFIYET OLSUN.