

Cayir Plavi

Malzemeler

- 1 kilo oglak eti
 - 3 su bardagi pirinc
 - 1 adet kuru sogan
 - 1 bag taze sogan
 - 1/2 bag dere otu
 - 1/2 bag taze nane
 - 1/2 bag maydanoz
 - 1 tatli kasigi karabiber
 - 1 tatli kasigi beyaz karabiber
 - 3 bardak et suyu
 - 3 bardak su
 - 1/2 cay bardagi zeytinyagi
- Sos icin:
- 1 yemek kasigi salca
 - 1 bardak et suyu
 - 1/2 su bardagi zeytinyagi

Yapilisi

bir kilo oglak eti bir soganla tencereye koyularak, beyaz karabiber serpilip haslanir. Uc su bardagi pirinc yikanip suzulur ve sicak suda bekletilir. Bir bag taze sogan,yarimsar bag dere otu, taze nane ve maydanoz incecik dogranir. Tuzlu sicak suda bekletilen pirinc suzulur. Dogranan yesilliklerin uzerine tane beyaz karabiber ve karabiber serpilir. Pirinc yesilliklerle bulusturulur ve karistirilir. Yaglanan tepsiye pirinc ve yesillikler dokulur, haslanan oglak etleri uzerine yerlestirilir. Zeytinyagi ile salca karistirilarak hazirlanan sos etlerin uzerine surulur. Pilavin pismesi icin uc bardak et suyu ve uc bardak ta normal su koyulup firinda pisirilir.

Cayir pilavi sunuma hazirdir...