

Divrigi Plavi

Malzemeler

2 kg kemikli kuzu eti
2-3 corba kasigi tereyagi
1 kase haslanmis nohut
1 buyuk kase pirinc
1 kase besni uzumu
2 adet sogan
Tuz
Karabiber
Tane yenibahar

Yapilisi

Kemikli kuzu eti, 1 adet sogan ve tuz ile haslanir. Haslanan et sudan cikartilip etler kemiklerinden ayrilir. Etler baharatlarla harmanlanip kenara alinir. Kalan sogan yemeklik dogranip baharatlarla harmanlandiktan sonra kenara alinir. Besni uzumu ve pirinc ayri kaselerde kaynar olmayan su ile islanir. Tereyagi tencereye alinip eritilir ve baharatla harmanlanmis etler yayilir. Uzerine sira ile sogan, haslanmis nohut, besni uzumu yayilir. En uste suzulmus pirinc yayilir. Uzerine 1,5 buyuk kase et suyu-su karisimi eklenip pisirilir. Dinlendirildikten sonra ters cevrilerek servis tabagina alinir ve servis yapilir.