

Elmalı Buhara Pilavi

Malzemeler

2 su bardagi pirinc
1 sogan
1 kg yagsiz kuzu kusbasi
2 havuc
2 eksi elma
2 ayva
1 yemek kasigi domates salcasi
Yarim su bardagi zeytinyagi
1.5 tatli kasigi tuz
Yarim cay kasigi karabiber
1 yemek kasigi tereyagi
Uzeri icin:
Yarim su bardagi badem
Yarim su bardagi Antep fistigi
1 yemek kasigi sade yag

Yapilisi

Pirinc sicak su ile iletilir. Ayva ve elmalar elma dilimi seklinde kesilir. Havuclar temizlenip yarim cm kalinliginda halka seklinde dogranir. Zeytinyagi isitilip ayva, elma ve havuc dilimleri kızartilir. Diger tarafta kusbasi et, yemeklik dogranmis sogan ile kavrulur. Domates salcasi ilave edilip hafifce kavrulduktan sonra 3 su bardagi su eklenerek pisirilir. Pilav tenceresine kızarmis elma, ayva ve havuc dilimleri dizilir. Uzerine pisen etler suyu suzulerek yayilir. En uste suzulmus pirinc yayilir. Salcali et suyu, baharatlar ve 1 yemek kasigi tereyagi eklenip kisik ateste pisirilir. 1 saat kadar dinlendirilir. Badem ve antep fistigi kaynar su ile kaynatilip kabuklari soyulur. Badem ve fisticlar eritilmis tereyaginda kavrulur. Pilav servis tabagina ters cevirilerek aktarilir. Uzerine kavrulmus fistic ve bademler yayilip servis yapilir.

AFİYET OLSUN