

Fisincan Pilavi

Malzemeler

300 gr dana kiyma
3 su bardagi basmati pirinc
2 su bardagi ceviz
2 yemek kasigi erik marmelati
2 yemek kasigi erik pestili
1 cay kasigi tarcin
1 tutam safran
1 tutam zerdecal
1 cay kasigi karabiber
1 yemek kasigi un
1 yemek kasigi yogurt
1 adet sogan
8 yemek kasigi tereyagi
Kuyruk yagi

Yapilisi

Kiyma 1 adet rendelenmis sogan, 1 tutam kuyruk yagi ve tuzla yogrulup erik buyuklugunde kofteler yapilir. Kofteler buzdolabinda sogumaya birakilir. Soguyan kofteler cok az suda 10 dakika yuksek ateste arada kefi alinarak pisirilir. 3 su bardagi basmati pirinc (ince uzun) yikanip suzultur. Pirinc tuz katilmis bol suda haslanir. Hamuru icin; 2 yemek kasigi tereyagi, 1 tutam tuz, 1 yemek kasigi yogurt ve 1 yemek kasigi un cok az su dokulerek yogrulur. Haslanan kofteler suzultur ve 3 yemek kasigi tereyaginda kizartilir. Yumusayana kadar haslanan pirinclar suzultur. Yogrulan hamur acilir ve pilavin pisecegi tencerede 1 yemek kasigi tereyaginda sadece alt yuzu kizartilir. Kizaran hamurun uzerine pirinclar eklenir ve kasigin sapiyla delikler acilir. Temiz bir bez serilip tencerenin kapagi kapatilir ve pilav yuksek ateste demlendirilir.

Kizarmis kofteler ayri bir tencereye alinir. Uzerine 3 su bardagi cok ince dovulmus ceviz, 2 yemek kasigi tereyagi, 2 yemek kasigi sivi erik marmeladi alinir. Malzemeler karistirilip yarim su bardagi et suyu dokulur ve ocagin alti acilir. Arzuya gore tuz, 1'er cay kasigi karabiber ve tarcin ile yarim cay kasigi zerdecal atilir. Buyuk boy bir civi guzelce yikanip atese tutulur ve kofteye atilir. Erik pestili sicak suyla ezilip macun kivamina getirilir. 2 yemek kasigi erik pestili kofteye katilip 1-2 tasim kaynatilir. Yagi uzerine cikinca ocaktan alinir.

Agir ateste demlenen pilava 3 yemek kasigi kizgin tereyagi ve yarim cay bardagi safranli su dokulur (1 tutam safranin en az 3 saat bekletilmesiyle hazirlanmis) Kisik ateste 10 dakika daha demlendirilir. Demlenen pilav sunum tabagina alinir ve uzerine kizarmis hamur yerlestirilir. Koftenin icinden civi cikartilir ve ayri bir tabaga alinir. (Pilav ve kofte ayri ayri sunulur)

Fisincan Pilavi servise hazirdir.