

Havuclu Etli Pilav

Malzemeler

1,5 su bardagi pilavlik pirinc
400gr. kuzu eti (minik kupler halinde dogranmis)
4 adet orta boy havuc
2-3 yemek kasigi sivi yag
1 yemek kasigi tereyagi
yeteri kadar tuz
sicak su

Yapilisi

Ilk olarak pirinc yikanarak tuzlu sicak suda en az yarim saat bekletilir. Havuclar julyen (kibrit copu gibi) dogranir. Sivi yag ve tereyagi teflon ya da yanmaz bir tencereye koyularak kizdirilir. Etler tencereye eklenip harli ateste bir guzel kavrulur. Julyen dogranmis havuclar eklenir ve bir sure pisirilir. Bir miktar sicak su eklenip etler yumusayincaya kadar pismeye birakilir. Etler pisip, suyunu cekince; yikanip suzulen pirinc tencereye eklenir. Etli malzeme ile karistirilmadan, kasikla uzeri duzeltilir. Yeterince sicak su (ben 2,5 su bardagi koydum.) eklenir, tuzu eklenerek kisik ateste pismeye birakilir. Pirinclar yumusayinca ocak kapatilir. Kasikla pilavin bir kac yerinden delikler acilir ve kapagi kapatilarak bir sure demlenmeye birakilir. Tencere servis tabagina ters cevrilerek (pirinclar alta, etli karisim uste gelecek sekilde) servis sunulur.ellerimize saglik