MANTARLI PİLAV



2 Su bardağı pirinç
4 Adet tavuk ciğeri
Yarım su bardağı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su
Üzeri İçin;
15 Adet orta boy mantar
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
2 Adet sivri biber
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak ayıklanmış pirinç tuzlu, bol sıcak suda yarım saat bekletilir, birkaç kez soğuk sudan geçirilir, süzülür.
Tencereye sıvıyağ konur, kızınca kuşbaşı şeklinde doğranmış tavuk ciğeri katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Üzerine pirinç ve tuz ilave edilir, 4 – 5 dakika kavrulduktan sonra, 3 su bardağı su eklenir, kapağı kapatılır.
Orta – kısık ateş arasında 20 dakika kadar pişirilir. Üzerine temiz bir kağıt havlu örtülür, yarım saat dinlendirilir.
Başka bir tencereye 2 çorba kaşığı sıvıyağ konur, ısınınca çam fıstığı eklenir, kararana kadar kavrulur.
Daha sonra 2 dakika ara ile önce ince doğranmış sivri biber, ardından mantar ilave edilir. Mantar sulanana kadar pişirilir.
Servis yapılacağı zaman, orta büyüklükte bir kase hafif ıslatılır. Önce mantarlı karışımın altıda biri biraz bastırarak konur, sonra ciğerli pilavın gene altıda biri yerleştirilir, düz servis tabağına ters çevrilir.
Arzu edilen şekilde süslenir, sofraya getirilir.

Not: Mantarlı pilav için, tavuk ciğeri yerine 250 gr. kuzu ciğeri kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 817 | Adı: Mantarlı Pilav | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:39