BEYİNLİ PİLAV



2 Su bardağı pirinç
1 Adet dana beyni
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
3 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Pirinç tuzlu, ılık suda yarım saat bekletilir, bu arada beyin akan soğuk suya tutularak zarı sıyrılır.
Daha sonra zarı alınan beyin, fındık büyüklüğünde doğranır.
Tencereye sıvıyağ konur, kızınca suda bekletildikten sonra birkaç kez soğuk sudan geçirilerek yıkanmış, süzülmüş pirinç eklenir.
Pirinç şeffaf ve katı bir hal alana kadar kavrulur. Tuz ve ılık su katılır.
En son doğranmış beyin en üste yayılır, karıştırılmaz, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav önce orta ateşte, 10 dakika sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir. Ocaktan alınır. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda pirinç ve beyin ezilmeden pilav dikkatlice karıştırılır.
Arzu edilen şekilde servise sunulur.

Not: Bir adet dana beyni yerine 3 adet koyun beyni kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 799 | Adı: Beyinli Pilav | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 04:34