ACEM PİLAVI

Malzemeler ; 4 kişi için

2 su bardağı Pilavlık Pirinç

200 gr Yağ

300 gr Kuşbaşı Koyun Eti

4 su bardağı Su ya da Et Suyu

2 adet Kuru Soğan

Tuz, isteğe bağlı Baharatlar

Yapılışı:

Pirinç ılık, tuzlu suya konur ve bekletilir.

Koyun eti yağda kavrulur. Soğanlar da ayrı bir yerde kavrulur. Her ikisi birlikte pilavın pişirileceği tencerenin dibine dizilir. Arzu edilirse, dolma fıstığı, kuş üzümü, tarçın, kakule eklenebilir.

Hepsinin üstüne pirinçler konur. Tuz ve Su ilave edilir. Kapağın kenarları, buharın çıkmasını önlemek için hamurla kapatılır.

Piştikten sonra üstüne 1-2 kaşık katı yağ konur. Bir tepsiye ters yüz edilir.

Bu tarifi tavuk eti ile de yapabilirsiniz.