

ÇAĞLALI BAHAR PİLAVI



Malzemeler (6-8 kişilik):

- 4 yemek kaşığı (150 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1,5 su bardağı (250 gr) çağla
- 2 su bardağı su (çağlaları haşlamak için)
- 250 gr kuzu kuşbaşı
- 1 adet ince doğranmış soğan
- 2 su bardağı (600 gr) yarım saat önceden sıcak su ile ıslatılmış pirinç
- 4,5 su bardağı (900 ml) su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 çay kaşığı tuz
- 1/2 demet ince doğranmış dereotu

Hazırlanışı:

Tenceremize 2 su bardağı suyumuzu alıp çağlalarımızı 2-3 dk kadar haşlayarak kenara alıyoruz. Daha sonra **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı tencereye alıp etlerimizi ekleyerek kavurmaya başlıyoruz. Etlerimiz kavrulduktan sonra önce soğanlarımızı sonra pirinçlerimizi ilave edip, pirinçlerimiz de şeffaflaşana kadar kavurmaya devam ediyoruz. Son olarak sırasıyla ölçülü suyumuzu, karabiber, tuz ve çağlalarımızı da ekleyerek kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Pilavımız suyunu tamamen çektikten sonra altını kapatıp, içine ince doğranmış dereotu ilave ediyoruz. 10 dk. demlendirdikten sonra sıcak olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Çağlalarımızın renginin kararmaması için mutlaka hafif haşlamamız gerekir. Kuzu eti yerine kuşbaşı doğranmış dana eti de kullanılabiliriz ama dana eti çabuk pişmeyebilir. Bu nedenle dana eti kullanacaksak etin önce pişmesini sağlamamız gerekecektir. İstersek pilavın içine kuş üzümü ve çok az tarçın ilave ederek lezzetini de farklılaştırabiliriz.