



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

250-300 gram kuşbaşı kuzu eti
1 kuru soğan
750 gram havuç
3 su bardağı pirinç
Karabiber
Kırmızı pul biber
Az miktar tarçın
Sade yağ
Havuç ekşilemesi için:
500 gram havuç rendesi
Sumak (ekşi ahıdı) ya da nar ekşisi
2-3 diş dövülmüş sarımsak
Tuz
Kuru nane

Kuşbaşı et haşlanır kefi-köpüğü alınır. Suyundan ayrılan ortama ince doğranmış kuru soğan ve ufak ufak özenle doğranmış havuç ve de yağın bir kısmı ilave edilerek kavurma işlemi yapılır. Et suyu ile pilavın suyu ayarlanır ve ortama havuç ilave edilir, daha önceden sıcak su ile haşlanmış pirinç yıkanarak suya bırakılır, kaynadıktan sonra orta ateşte pişirilir ve ayrılan yağ ile pilav yağlanır. Pilav dinlendirilir tabağa alınır yüzüne karabiber, kırmızı pul biber, bir miktar tarçın ilave edilir. Et, pilav üzerine yerleştirilerek servise sunulur. Havuç Ekşilemesi: Rendelenmiş havuç salata kabına alınır, suda ayarlanan ekşi ahıdlarından biri sumak ya da nar ekşisi ortama konulur. Dövülmüş sarımsak ve tuz ilave edilir. Ekşilemenin yüzüne bolca kuru nane ilave edilerek pilavla birlikte tüketilir.

Not: Havuç ekşilemesi acem pilavının tamamlayıcısı olarak servise sunulur.

