



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU KAZAKİSTAN PİLAVI

5 su bardağı baldo pirinç
400 gram kuzu eti
Yeteri kadar sıcak su
8 çorba kaşığı margarin
2 adet havuç
5 adet orta boy kabak
Bir tutam safran
8 dal dereotu
Tuz
Karabiber

Eti kuşbaşıından biraz daha küçük doğrayıp bir tencereye alın. Kendi suyunu salıp yeniden çekinceye kadar kavurun. Üzerine su ilave edip yumuşayıncaaya kadar (ocaktan almaya 5 dakika kala tuz ve karabiber ilave ederek) haşlayın.

Havuçları temizleyip küp doğrayın. Bir çorba kaşığı margarini küçük bir tencereye alıp, havuçları soteleyin. Kabakları temizleyip, sebze soyacağı ile boydan boya ince dilimler çıkarın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı 3 çorba kaşığı margarinle arada sırada yağlayıp, kabak dilimlerini önlü arkalı hafifçe kızartın. Safranı yarım çay bardağı sıcak suda 10 dakika bekletin.

2 yemek kaşığı margarini bir tencereye alıp pirincin yarısını üzerine ekleyin. Rengi beyazlaşana kadar karıştırarak kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ve safranı ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Kapağını kapatıp, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirip ocağı kapatın. Kıyılmış dereotu ilave edip karıştırın. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatıp demlenmeye bırakın.

Kalan margarini ayrı bir tencereye alın ve kalan pirinci ilave edip beyazlaşana kadar kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Eti ve 2 çorba kaşığı kenara ayırdığınız havucu ilave edin. Kısık ateşte suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Üzerine kağıt havlu kapatıp 10 dakika demlendirin.

Kelepçeli bir kabı suyla ıslatıp safranlı pilavı elinizle bastırarak kabın dibine yerleştirin. Kabaklardan 5- 6 dilimini ayırıp, kalanlarını safranlı pilavın üzerine düzgün bir şekilde yerleştirin. Etli pilavı kabakların üzerine koyup düzeltin. Kalıbı servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Ayırdığınız kabak ve havuçla süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.