



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖŞEMELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

Bilhassa düğünlerde ve şenliklerde dağıtılan etli kazan pilavı, urfa çevresinde öteki kültürleri de etkilemiş ve onların toplu yemeklerinde de kullanılır olmuştur. Etili kazan pilavı, büyük kazanlarda yapılır. Her bir kazan, ortalama 100 kişiye birer dolu tabak pilav yetecek büyüklüktedir. Kazanların içine tuzlu su konur, odun ateşinde kaynatılır. Önceden temizlenen pirinçler, yağlıca ve irice kuş başı olarak kavrulmuş etle birlikte kazana konur. İçine bolca kuyruk yağı konur. Etili pilav pişip kıvamına gelince, ateşten indirilen kazanlar servis yapılacak yere götürülür ve sıcak olarak dağıtılır. Pilavın iyi olmasının ölçüsü, et tadının pilava iyice işlemesi ve koyu renkli lokum büyüklüğünde yumuşak etlerin pilav tabaklarının içinde bolca bulunmasıdır.
