DUVAKLI PİLAV (ŞANLIURFA)

3 su bardağı pirinç
1/2 kg. orta yağlı kuzu kıyması
3 orta boy patlıcan
1 Yemek kaşığı Urfa sade yağı
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı sıvı yağ (kızartma için)
Bir tutam karabiber

Patlıcanlar yıkanıp soyulur, ince ince (patlıcanların uzunluğuna) doğranır.
Yağ bir tavaya konup patlıcanlar yağın üzerine konarak iki yüzlü, pembeleşinceye kadar kavrulur.
Ayrı bir yerde kıyma tavaya onup kavrulur. Sonra salça eklenerek ateşten alınır.
Başka bir tencereye pilavlık yağ konarak ayıklanmış olan pirinç eklenerek kavrulur.
Kavrulmuş olan kıyma patlıcanların üzerine serilir.
Kavrulmuş pirinç kıymanın üzerine konup 2-3 bardak su eklenip tuz atılır.
Tencerenin ağzı kapatılıp 20-25 dakika pişirilir.
Ateşten alınır 10-15 dakika dinlendirilir.
Tencereden daha büyük bir servis tabağı, tencerenin üzerine konup tencere ters çevrilir.
Sonra üzerine karabiber serpilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:39106 • adı:Duvaklı Pilav (Şanlıurfa) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:37