



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEPÇE AŞI (IRAK)

Yarım kg kemiksiz kuzu kuşbaşı
2 adet patlıcan
3 su bardağı baldo pirinç
4 su bardağı sıcak su
1 su bardağı etsuyu
50 gr margarin
100 gr çiğil otu
İsteğe göre tuz
İsteğe göre karanfil tozu
İsteğe göre nohut

Etler yumuşayınca kadar haşlayın. Suyu ile birlikte bekletin. Patlıcanları halka halka doğrayın. Üzerine bol tuz serpererek yarım saat bekletin. Yıkayıp kuruladıktan sonra kızgın sana yağda çok hafif kızartın. Yayvan bir tencereye etleri yerleştirin. Üzerine patlıcanları bekletin. Başka bir tencerede 1 saat sıcak suda bekletip yıkadığınız pirinci, nohdu ve çiğil otunu, margarinle birlikte hafifçe kavurun. Pirinçler şeffaflaşınca patlıcanların üzerine dökün. Tuzunu da ekleyin. Tencerede kalan et suyunu 3 bardak sıcak su ile karıştırın. Malzemelerin olduğu tencerenin kenarından yavaşça dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve pirinçler suyu çekene kadar pişirin. Tencerenin ağzını temiz bir bezle kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Düz bir servis tabağına tencereyi ters çevirerek pilavın şeklini bozmadan boşaltın. Üzerine karanfil tozu serpererek servis yapın.