



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU DUVAK PİLAVI

Birsel Türkmen

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket Maggi et bulyon
tuz
Ayrıca;
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ
300 gr. kıyma
1 adet kuru soğan
tuz
yenibahar
karabiber
1 tutam maydanoz
50 gr. badem
5-6 adet havuç

Pirinçler yıkanıp tuzlu sıcak suda en az yarım saat bekletilir; suyu süzülüp tekrar yıkanır. Tereyağı ve sıvı yağ bir tencerede ısıtılır. Pirinçler eklenip şeffaflaşmaya kadar kavrulur. Sıcak su ve Maggi et bulyon eklenip tuzu ayarlanır, kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Bademler sıcak suda bekletilip iç kabukları soyulur ve kurulanır. Bir tavaya çok az sıvı yağ alınıp bademler renk değiştirmeye kadar kavrulur ve tavadan alınır. Aynı tavaya yemeklik doğranmış soğan eklenip pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma eklenip suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. Tuz, karabiber, yenibahar, kıyılmış maydanoz ve kavrulmuş bademler eklenip karıştırılır.

Havuçlar kibrit çöpü şeklinde doğranıp çok az sıvı yağ ile yumuşayınca kadar pişirilir, tuzu ayarlanır.

Uygun bir kalıba hazırlanan kıymalı harç yayılır, üzerine havuçlar yayıldıktan sonra pilav dökülüp kaşıkla bastırılır. Servis tabağına ters çevrilir.