



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEKKE PİLAVI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

400 g pirinç
30 g badem
750 g kuşbaşı kuzu veya koyun eti
80 g tereyağı veya sadeyağ
2 adet orta boy soğan, ince kıyılmış
750 g büyük boy havuç, çok ince doğranmış
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
1 litre su, sıcak

Pirinç biraz tuzla birlikte üstüne çıkacak kadar suda ıslatın. İlinincaya kadar bekleyin.

Bademi üstünü geçene kadar suda bir taşım kaynatın, soğutun ve süzün, yumuşayan kabuklarını soyun.

Eti tencerede suyunu salıp çekinceye kadar çevirin. Üstüne yağın yarısını, soğan ve havucu ekleyin. Soğan sararıp, havuç renk değiştirmeye kadar kavurun.

Tuz, karabiber, tarçın ve yenibaharı ekleyerek karıştırın. 1 litre sıcak su ekleyin ve pişmeye bırakın.

Et tamamen pişip yumuşayınca, pirinç süzün ve iyice yıkayın. Pirinç tenceredeki etin üstüne ekleyin.

Bu sırada tenceredeki etin suyu biraz azalmış ve pirincin miktarına denk gelecek gibi, yaklaşık 800 ml kadar kalmış olacaktır. Su miktarını pirincin su kaldırma kapasitesine göre ayarlayabilirsiniz. Hafif ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin.

Pilav kendini çekince üstü için kalan yağ eritin. Bademleri yağda biraz renk alana kadar çevirin ve pilavın üstüne döküp ocaktan alın.

Kapağının altına temiz bir pamuklu bez veya kâğıt havlu koyarak tekrar kapatın ve 15 dakika kadar demlenmeye bırakın.

Kaynar sıcaklığı geçmiş ve demlenmiş pilavı servis tabağına alın.

Not: Tekke pilavı imaretlerde, tekkelerde yapılan etli pilavlara iyi bir örnektir. Osmanlı döneminde Özbek pilavı olarak da bilinen bol soğan, havuç, badem ve çeşitli baharatlarla çeşnilendirilen bu pilav tek başına bir ziyafet yemeği olabilecek kadar zengindir. Ramazan'da Üsküdar Özbek Tekkesi başta olmak üzere birçok yerde iftar yemeği olarak ziyaretçilere sunularak bu güzel gelenek yaşatılmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:91226 • adı:Tekke Pilavi • gönderen:gökçe çiçek • indirme tarihi:21.09.2024 - 03:27