KALKANOĞLU PİLAVI (TRABZON)

1 kg. pirinç
2 litre su
1 kaşık salça
Yeterince et
250 gr. tereyağı
Kemik suyu
Tuz

Bir tencereye kemik suyu koyulur. Tuzu ve salçası (domates) ilave edilerek iyice kaynatılır. Diğer tarafta ölçülü pirinç duru su çıkana kadar yıkanır ve beklemeye bırakılır. Pilav etli veya tavuklu olacaksa bunlar pişirilir. Su fokur fokur kaynayınca pirinci dökülür, karıştırılır. Bu aşamada ateş oldukça kuvvetli olmalıdır. Pirinç karıştırıldıktan sonra, ateşin altı kısılarak yavaş yavaş pişmesi sağlanır. Suyunu çeken pirinç ateşte bekletilerek üzerine et veya kaburga konulur. Diğer taraftan eritilmiş kızgın tereyağı pilavın üzerine dökülür.

Not: Kalkanoğlu Pilavcısı; 1853'te Osmanlı-Rus Savaşı sırasında Osmanlı ordusu Trabzon limanı sebebiyle Trabzon'da toplanır ve buradan Kars, Ardahan, Ağrı, Batum ve Kafkasya'daki cephelerin ihtiyaçları sağlanırdı. Bu dönemde ordunun en çok sıkıntısını çektiği iki şey yiyecek ve giyecekti. Cephede askere her gün pilav, hoşaf ve ekmek verilebiliyordu. Trabzon valisi Osman Efendi bu durumu görünce Padişah Hazretleri'nden bir pilavcıbaşı istedi. Saray da Kalkanoğlu lakaplı Pilavcıbaşı Süleyman Ağa'yı Trabzon'a gönderdi. Trabzon'da toplanan ve cepheye giden askere devamlı pilav yapan Kalkanoğlu Süleyman Ağa'nın pilavını çok beğenen Vali Osman Bey 'bu pilavdan ümmetim de yemeli' deyince Pazarkapı mevkiinde halka pilav dağıtmak için bir aşevi açıldı. Vali Bey'in daha adil dağıtılması için tartın dediği pilav, o gün bugündür tartılarak satılmaktadır.