



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAMALI PİRİNÇ PİLAVI (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

1½ kg kemikli kuzu kol ve kaburgası
3 bardak pirinç
½ bardak nohut
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1½ tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Nohudu gecedan ıslatın.

Eti yıkayın, büyüklüğüne uygun bir tencereye koyun.

Etin üstünü geçene kadar su ekleyin ve orta ateşte kapağı yarı kapalı olarak pişmeye bırakın.

Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükleri alın.

Köpükleri temizledikten sonra gecedan ıslanmış nohut ve tuzu ekleyin.

Etin yumuşamasına göre 2-3 saat kısık ateşte pişirin.

Pirinci biraz tuz ile kaynara yakın sıcak suda ıslatın ve ılınca kadar bekleyin.

Pişen etin suyunu pilav tenceresine süzün.

Eti kevgir yardımı ile yağlı kısmı üste gelecek şekilde fırın tepsisine alın.

Yoğurt ile sadeyağın yarısını karıştırın ve etin bütün yüzeyine sürün.

Önceden ısıtılmış kızgın fırında (200 derece) yaklaşık yarım saat kızartın.

Tencerede kalan et suyunu ölçün.

Kullandığınız pirincin cinsine ve su kaldırma kapasitesine göre 4½-5 bardak et suyu olması gerekir.

Pirinci süzün ve iyice yıkayın.

Tenceredeki et suyunu kaynatın, pişmiş olan nohutları ve pirinci ekleyin.

Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Pilav göz göz olup bütün suyunu çekince üstüne kalan 1 yemek kaşığı sadeyağını kızdırıp ilâve edin.

Kapağın altına temiz bir bez veya kâğıt havlu yerleştirerek yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirin.

Pilavı servis tabağına alın ve üstüne fırında kızaran eti yerleştirin.

Parça et kullandıysanız etleri pilavı kaplayacak gibi dizin.

Karabiber ekerek servis yapın.

Not: Kuzu mevsimi bu pilavı yapmak adeta şarttır.

Mis gibi bahar kokan kuzu eti ile pilavın tadı tam bir ziyafet oluşturur.

Bütün kol veya kaburga ile yapmak gösterişli olur ama yoksa parça incik ile de yapabilirsiniz.

