



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ SÜZME PİLAV (KARS)

3 su bardağı pirinç
1 su bardağı kuru üzüm
Yarım kg kuzu kuşbaşı
4 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Et yumuşayana kadar haşlanır. Pirincin üzerine, geçecek kadar su ve 1 çay kaşığı tuz eklenir. Orta ateşte şekli bozulmadan şişene kadar kaynatılır. Sonra süzgece aktararak suyu süzülür, tekrar tencere konur. Üzerine 2 çorba kaşığı tereyağı parça parça bırakılır. Kapak kapatılır, kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilir. Bu arada yıkanmış kuru üzüm 1 çorba kaşığı tereyağında çevrilir. Haşlanmış et de 1 çorba kaşığı tereyağında çevrilir. Pişen pilav yayvan servis tabağına konur. Üzerine kavrulan üzüm, kenarlarına et yerleştirilir.