



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI ÖZBEK PİLAVI

3 kahve fincanı yeşil fıstık
1 çorba kaşığı tepelime yağ
2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
1 tatlı kaşığı tuz
300 gram kemiksiz kuzu eti (but 1 tatlı kaşığı yağ veya kol veya böbrek yatağı)
1 adet hazır yufka
Üzeri için; tereyağı

- 1) Yeşil fıstığı kaynar suda 1 dakika haşlayarak suyunu süzdürüp kabuklarını ayıklayınız.
- 2) 1 kaşık yağı eritip fıstığı ilâve ediniz. Karıştırarak hafif kızartıp bir kenara ayırınız.
- 3) Eti zar gibi doğrayınız. Küçük bir kuşhaneye etle yağları koyup kapağını kapatınız. Ağır ateşte et bırakacağı suyu çekip pembe bir hal alıncaya kadar zaman zaman karıştırarak 45 dakika kavurup bir kenara ayırınız.
- 4) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
- 5) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
- 6) Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
- 7) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
- 8) Ateşten indirince kavurduğunuz eti ve yeşil fıstığı ilâve edip 1 kere karıştırdıktan sonra 15 dakika demlendiriniz.
- 9) Çukur, ateşe dayanıklı bir kabın içini yağlayınız. 1 adet yufkayı masaya örtü örter gibi kenarlarından taşıyarak kabın içine yatırmadan yayınız. Yırtılan kısım olursa yırtık yere bir parça yufka koyunuz.
- 10) Yufka ile kaplı kabın içine pilavı koyup kenarlarından sarkan yufkalarla pilavın üstünü kapatınız.
- 11) Üzerini tereyağı ile yağlayarak fırına sürerek orta hararete alt ve üstünü kızartınız.
- 12) Sonra alt ve üst çevirerek servis yapınız.