



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (İRAN)

400 gr Pirinç
100 gr margarin
1 çorba kaşığı-2 tatlı kaşığı Tuz
40 gr Çam fıstığı
400 gr Kuzu kuşbaşı
100 gr Soğan
40 gr Kuşüzümü
1/2 tatlı kaşığı Tarçın
2 diş Karanfil
8 adet Kakule
2 bardak Et suyu

Ön hazırlık olarak pirinci ayıklayın. Oрта boy bir tencereye koyup, üzerini birkaç parmak aşacak kadar tuzlu ılık su ilave edin. Bunun için 1 çorba kaşığı tuz kullanın. Pirinci 2 saat ıslatın. Bu sürenin sonunda bir süzgece aktarıp, süzölmeye bırakın.

Bu arada soğanı soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Kuşüzümünü ayıklayın. Küçük bir kaba koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edip, bekletin. Kakulenin içindeki siyah tohumları çıkartın. Karanfile birlikte bir havanda dövün. Tarçını da ilave edip, karıştırın.

Pirinci, üzerinden soğuk su geçirerek 3 kere yıkayın. Her yıkayıştta pirinci tekrar tencereye koyup üzerine su ilave ettikten sonra, iki elinizle harmanlayarak nişastasının suyun üzerine çıkmasını sağlayın. Sonra bu nişastalı suyu döküp, işlemi yineleyin.

Et suyunu bir taşım kaynatıp, bir kenara alın. Yağı orta boy bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca fıstığı ilave edin. Bir kevgirle birkaç kere karıştırıp 1-2 dakika pişirin. Sonra 3'er dakika arayla eti ve soğanı ilave edin. Yine kevgirle sık sık karıştırarak et kızarıp soğan pembeleşinceye kadar pişirin.

Etler pişmeye yüz tutunca tuz, kuşüzümü, tarçın, karanfil ve kakuleyi katıp, birkaç kere karıştırın. Pirinci etlerin üzerine dökün. Kevgin tersiyle pirinci düzleyin. Tencerenin kapağını sıkıca örtün. Hatta gerekirse un ve su ile koyu bir bulamaç hazırlayıp, bunu tencerenin kapağının etrafına sıvayın.

Ateşi iyice kısın. Pirinci 18-20 dakika, suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Ocağı kapatın. Pilavı ocağın üzerinde 15-20 dakika demlendirin.