



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

1,5 su bardağı pirinç
500 gram kuşbaşı doğranmış et
2 adet havut
1 adet soğan
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı sıcak su
Üzeri için:
1 çay bardağı çiğ badem
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

Öncelikle pilavlık pirinci tuzlu ılık suda 40-45 dakika bekletip süzün. Bu esnada etleri bir tencereye alın. Aralıklarla karıştırarak kavurun. Etlerin üzerini geçecek kadar su koyun. Etler suyu çekene kadar pişirin. Etler piştikten sonra içine 1 kaşık tereyağı ekleyin ve tuzunu ilave edip biraz daha kavurun.

Havuçların kabuğunu soyun ve uzun ince olacak şekilde doğrayın. Soğanı da aynı şekilde doğrayın. Bir tencerenin içine 1 kaşık tereyağı ve 3 yemek kaşığı zeytinyağını koyun. Doğradığınız soğan ve 1 diş sarımsağı ince ince keserek tencerede 1-2 dakika boyunca kavurun. Havuçları da ilave edin. Yumuşayana kadar pişirin.

Kavurduğunuz sebzelerin içine pirinci ekleyin. 2-3 dakika daha kavurun. Dilediğiniz baharatları ekleyip, karıştırın. Pirincin üzerine 3 su bardağı sıcak suyu dökün. Kaynaması için tencerenin kapağını kapatın ve bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın. Kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin.

Pilavın üzeri için karışımınızı yapmaya başlayın. Çiğ bademi kolayca soymak için, 10 dakika kadar sıcak suyun içinde bekletin. Bademleri kabuklarından arındırdıktan sonra küçük bir tavanın içine biraz tereyağı ve sıvı yağ koyun. Bademleri tavada kavurun. Dolmalık fıstıkları da ekleyip, renkleri değişene kadar kavurmaya devam edin.

Pilav piştikten sonra, üzerine kağıt havlu koyun ve demlenmeye bırakın. Demlenen pilavı servis tabağına koyun. Pilav tabağınızın üzerine pişirdiğiniz eti yayın. Etlerin üzerine de kavurduğunuz badem ve fıstıkları ilave edin. Acem pilavınız hazır. Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

