



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ACEM PİLAVI (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Âlâ koyun etinin yağlısından yüz dirhem kadar kuşbaşı yapılip ber – mûcip-i tabh güzelce kavruldukta, fıstığı temizlenmeli.Acemin kişmiş tabir ettiği bir nevi üzümde de ayıklamalı ve bu pilav da behemehal acem pirinciyle olmalıdır (O pirincin beheri arpa şekli ve uzunluğundadır).Şu halde tencerenin dibine yakmamak veya yapışmamak için hususi bir sıra paça kemikleri dizilmeli.Sonra kuşbaşı yağıyla bolca üzerine dökülmeli zira sonradan sade haşlanılmayacaktır.

Kuşbaşının üzerine kişmiş ve fıstığı serpilerek bunun üzerine de pirinci ayıklanıp yıkandıktan ölçü ile ve arasına bütünce karabiber serpilerek pirinci ile beraber döşenir.Ve pirincin üzerine de yavaşça ölçülmüş kaynar et suyu boşaltılır.

O halde miktar-ı kifaye tuzu da serpilerek kapağı kapatılarak kenarı da hamur ile sıvanıp köz ateşe oturtulur.Tam bir buçuk saat kadar kaldıkta tencereyi indirip ve kapağını açıp tencerenin ağzına kenarlıca bir tepsi kapatılıp bittakrib tencere baş aşağı kaldırılarak tepsinin ortasına tersi çevrilir.

Ve yavaşça tencere kaldırılarak kalıbıyla tenceredeki pilav tepsiye çıkarılır. Üzerinden parça kemiklerini alıp az da tarçın serpidikten sonra tenavül buyrula hoş olur.

[ML® Acem Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "perver" tarafından gönderildi. 19.11.2019