



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM PİLAVI

2 su bardağı pirinç
500 gr kuşbaşı et
3 su bardağı et suyu ya da sade su
2 Adet orta boy soğan
6 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı çamfıstığı
4 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı kakulekule
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 tatlı kaşığı karanfil (öğütölmüş)
1 Tutam tuz

Pirinci tuzlu ılık suda yarım saat bekletin, sonra iyice yıkayın ve suyunu süzün. Kuş üzömlerinin saplarını temizleyin. Şişmeleri için yarım saat ılık suda bekletin. Kakulelerin kabuklarını ayıklayıp tohumlarını havanda dövün. (ben kakule eklemedim) Soğanları ufak ufak yemeklik doğrayın. Geniş bir tencerede önce yağın yarısını eritin ve etleri kavurmaya başlayın. Et, suyunu salıp tekrar çekince soğanları ekleyin, hafif tuzlayın ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Tencereye bir bardak sıcak su ekleyin. Etler ve soğanlar iyice yumuşayıncaaya kadar, arada bir suyunu kontrol ederek kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirin. Etler pişince tencereden alın, fazla suyunu süzün ve pilavı pişireceğiniz, yayvan bir tencereye aktarın. (ben baştan pilav tenceresinde yaptığım için bu işlemi atlardım) Tüm baharları - + kuş üzümü ve çamfıstığını- ekleyin, etlerle iyice karıştırın. Yıkamış pirinçleri etlerin üstüne dökün ve hiç karıştırmayın, et ve pirinç ayrı tabakalar halinde kalsın. 3 su bardağı suyu kaynatın, biraz tuzla kalan yağ ekleyip tencereye dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve önce orta sonra kısık ateşte, pirinçler suyunu çekinceye kadar 10-15 dakika pişirin. Pilavı ateşten alın, ağzını bezle örtün, kapağını kapatın ve bırakın 20 dakika dinlensin. Sonra büyük bir servis tabağını tencerenin üstüne kapatın, tencereyi ters çevirin ve Acem Pilavı'nı üstündeki etlerle birlikte servis edin.