



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALATLI PİLAVI

1 Paket Sana Klasik Kase
1 Çay Bardağı kuru üzüm
1 Çorba Kaşığı yenibahar
1 Çay Bardağı nohut
6 Tane karabiber
Yeterince kadar su
3 Çorba Kaşığı sanayağı
Alat için:
1 Çay Kaşığı tuz
1 Küçük soğan
500 gr Kuzu kuşbaşı et
1 Su Bardağı sıcak et suyu
2 Su Bardağı piring

Eti bir tencereye alın ve üzerine çıkacak kadar su ekleyip, pişmeye bırakın. 3 adet tane karabiber, 2 adet karanfil ve yarım çorba kaşığı yenibahar serpip, karıştırın. Daha sonra pirinci üzerine çıkacak kadar sıcak ve tuzlu suda 15 dakika bekletin. Suyunu süzün ve bir kenara alın. İnce kıyılmış soğanı, 1 çorba kaşığı sanayağında kavurun. Geri kalan alat malzemesini ekleyip karıştırın. Soğanın üzerine pişen alatlı eti yerleştirin. Üzerine haşlanmış ve kabukları çıkarılmış nohut ile kuru üzümü serpin. En üste de pirinci yayın ve tuzunu ayarlayın. Sıcak et suyunu gezdirin ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Kalan 2 çorba tereyağını eritip, pişen pilavın üzerine gezdirin ve kapağı kapalı olarak 15 dakika demlen-meye bırakın. Daha sonra bir servis tabağına ters çevirip çıkarın ve sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "zemine" tarafından gönderildi. 10.01.2015