



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ MÜSEMMA PİLAV (KARABAĞ AZERBAYCAN)

<https://garabagh.net>

Pilav türüdür. Tuzlu suda kaynatılarak yarı pişirilmiş pirinç süzülür, yağlanır, bir kısmına safran suyu ilave edilir, tercihe göre kazmak hazırlanır ve demlenmeye bırakılır. Huruş (pilavın üzerine konulan pişmiş et, meyve ve üzüm kurusu) hazırlamak için koyun eti doğrandıktan sonra suda pişirilerek kızartılır. Sonra yağda kızartılmış soğan, yıkanmış albhara, safran suyu, tarçın ve az miktarda et suyu ilave edilerek hazır olunca kendi buharında pişirilir. Servis yapıldığı zaman pirinç tepcek şeklinde tabağa çekilir, üstüne safran suyu katılmış pirinç dökülür, yanına huruş konulur.

