



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANKARA TAVA

5 adet kuzu incik eti
400 gr baldo pirinç
1 paket margarin
50 gr dolmalık fıstık
100 gr kuş üzümü
3 adet orta boy domates
5 adet yeşilbiber
2 adet kuru soğan
2 adet defneyaprağı
2 adet havuç
bir miktar tarçın
bir miktar karabiber
bir miktar tuz
bir miktar ince kıyılmış maydanoz
bir miktar ince kıyılmış dereotu
kürdan

Derin bir tencereye etler, havuç, kuru soğan ve defneyaprağı konup üzerleri kapanacak kadar su ilave edildikten sonra bir arada kaynatılır. Arada sırada üzerinin köpüğü kevgirle alınarak etlerin iyice yumuşayana kadar pişmesi sağlanır. Pişen etler kevgir yardımıyla sudan alınır, sebzeler bir süre daha pişmeye bırakılır. Bu sırada pirinçler ılık su konmuş bir kaba konarak ıslatılır. Kuş üzümleri de yıkanıp başka bir kaptaki aynı şekilde ılık suyla ıslatılır. Margarin derin bir tencereye konup eritilir. Eriyen yağın önce dolmalık fıstıklar konup, fıstıkların rengi sararıncaya kadar kavrulur. Sudaki pirinç iyice yıkanıp süzdürüldükten sonra kavrulan fıstıkların içine katılır. Fıstık ve pirinç birlikte bir süre kavrulur. Kuş üzümleri de yıkanıp süzöldükten sonra pirinçlere eklenir ve bir süre daha kavrulur. Tarçın, karabiber ve tuz da ilave edildikten sonra sebzelerin kaynatıldığı sebzeli su pirinçlerin üzerini kapatacak şekilde dökölüp tencerenin kapağı kapatılır. Suyunu çekene kadar pişirilen pilav kapağı açılmadan bir süre demlenmeye bırakılır. Bu arada domates ve biberler hazırlanır. Demlenen pilavın yarısı bir fırın tepsisine yayılır. Pişen etler sırasıyla tepsiye dizilir. Kalan pilav da etlerin üzerini kapatacak şekilde tepsiye dökölür. Halka halka kesilmiş domatesler ve ince, uzun doğranmış biberler de kürdan yardımıyla etlerin üzerine tutturulup 180 dereceye ayarlanmış fırında domates ve biberler pişene kadar pişirilir. Piştikten sonra, sıcak olarak, ince kıyılmış maydanoz ve dereotu serpilerek servis yapılır.

[ML® Maraş Tava için tıklayın](#)

[ML® Maraş Tava \(görsel\)](#)