



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AZERBEYCAN PİLAVI

Malzemesi:

2 bardak piring  
3 bardak et suyu ya da su  
4,5 çorba kaşığı sadeyağ  
1 tatlı kaşığı tuz

Ayrıca konulacaklar:

1 kg içlik bakla  
3 çorba kaşığı margarin  
1,5 bardak su  
1 tatlı kaşığı un  
2 tatlı kaşığı limon  
2 demet dereotu

Bir kuşaneye ölçülere göre su, erimiş olarak margarin, un, limon suyu ile tuz konularak iyice karıştırılır. Bunlara iç kabukları ayıklanmış baklalar hafifçe pişince ku-şane ateşten indirilerek 3 bardak sıcak su veya et suyu ilâve edilerek bir taşım daha kaynatılır ve ateşten indirilerek bir tarafa bırakılır. Sade pilâv yapılırken hazırlanan piringler gibi (Bakınız : Sade Piring Pilâvi) piringler yıkanır ve süzülür, sonra içinde kızdırılmış sadeyağ olan tencereye konularak tahta kaşıkla karıştırmak suretiyle 10 dakika kavrulur. Piringler, tuz ile baklalar, içindekilerle birlikte olduğu gibi boşaltılır, kapağı kapatılır ve suyunu çekinceye kadar pişirilir. Tencere, çok hafif ateş üzerine oturtularak pilâv demlendirilir ve üzerine dereotu serpilir, iyice karıştırıldıktan sonra tabağa alınır ve servis yapılır.