



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI PİLAV (SURIYE)

500 gram eski pilâvlık pirinç
250 gram tanelen henüz teşekküle başlamış çiçek bakla
300 gram kuru soğan
500 gram kuzu eti
1 litre su
150 gram margarin yağı veya 200 gram tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 demet dereotu

Soğanı ayıklayıp rendeledikten sonra margarin yağı veya tereyağıyla pemleşinceye kadar kavurmalı. Gene ayıklama yıkanmış ve içleri henüz teşekküle başlamış taze baklayı da ince ince doğrayarak soğanın içine dökmeli, kuşbaşı doğranmış ve bir başka kaptaki suyunu çekinceye kadar kavrulmuş kuzu etiyle bir çay kaşığı tuzu da katmalı ve üzerine bir litre su koyup tencereyi orta ısı ateşte baklalar pişinceye kadar kaynamaya bırakmalı. Baklalar ve kuzu eti piştikten sonra ayıklayıp sıcak su ile yıkanmış pirinçle pilâvı pişirmeli. Pilâv piştikten sonra bir demet yıkanmış dereotunu kıyarcasına ince ince doğrayıp pilâva katmalı ve bir güzel karıştırıp demlenmeye bırakmalı.

Pilâv, 20 dakika veya yarım saat demlendirdikten sonra servis tabağına boşaltmalı Bunun üstüne de etli baklayı dökmeli ve yemeği sıcak sıcak sofraya götürüp seviş yapmalı.