



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI ÇANAĞINDA DUT KURULU PİLAV

- 1 adet yaklaşık 7-8 kg balkabağı
- 5 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı esmer şeker
- 3 tatlı kaşığı tuz
- 5-6 adet karanfil
- ½ bardak sıcak su
- 100 gr margarin
- 3 su bardağı baldo piring
- 4 adet orta boy orta boy soğan
- 4 çorba kaşığı çam fıstığı
- 2 çorba kaşığı toz tarçın
- 1 çubuk tarçın
- 1/3 adet muskat rendesi
- 1,5 çorba kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı dut kurusu
- 2 su bardağı kestane, haşlanmış ve soyulmuş
- 1 demet dereotu
- 3 su bardağı sıcak su

Balkabağını enlemesine yaklaşık ortadan ikiye böldürün. Fırını 200 dereceye ayarlayın.

Kabağın ortasındaki çukuru kaşık yardımıyla boşaltın, çekirdeklerini daha sonra yemek için saklayabilirsiniz.

Kabağa ufak çizikler atıp, 4-5 diş sarımsağı, bıçakla açtığınız boşluklara sokun, 3 çorba kaşığı esmer şeker ve 3 çorba kaşığı tuz ile de ovun. Daha çabuk pişmesi için çok yarım bardak sıcak su ekleyin ve fırında yaklaşık 1 saat 10 dakika pişirin. Sizin kabağınızın büyüklüğüne göre bu süre değişecektir.

Kabak yumuşayınca iç pilavınızı bu boşluğa dolduracaksınız...

Küçük bir tencereye kaynayan su koyup, bıçak ile çizikler attığınız 2 su bardağı kestaneyi 15 dakika haşlayın.

Süzüp, kabuklarında ayıklayın ve bir kenara alın. 3 su bardağı ayıklanmış pirinci ılık suda bekletin, 4 adet soğanı, olabildiğince ince doğrayın. Pilav tenceresine 1 su bardağı sana yağını koyup, ısınınca soğanları ekleyip kavurun. Sonra 3 su bardağı pirinci ekleyin ve kavurmaya devam edin. Piring taneleri şeffaflaştıktan sonra 4 çorba kaşığı çam fıstığı, 2 çorba kaşığı toz tarçın, 1 çubuk tarçın, 1/3 muskat rendesi, 3 çorba kaşığı dut kurusu ve 1,5 çorba kaşığı tuzu ekleyerek kavurmaya devam edin. 2 bardak sıcak suyu ekleyin ve kapağını kapatıp 5 dakika kadar pişirin.

Son olarak 2 su bardağı kestaneyi ve 1 demet dereotunu ince doğrayıp ekleyin ve son olarak karıştırıp kabağınızın içerisine doldurun.

Fırında son pişmesini tamamlaması için yaklaşık 1 bardak sıcak su ilave edin. Folyo ile kapatarak yaklaşık 15 dakika, pilav suyunu çekene kadar 170 derece indirdiğiniz fırında pişirin.