



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PİLAV (ARTVİN)

Yöremizin Yemeği Annemin Emeği Projesi

1 su bardağı piriç
400 gr bal kabağı
100 gr tereyağı
2 yemek kaşığı şeker
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2,5 su bardağı su

Bal kabağını kabuğundan ayırın ve küp küp doğrayın..

Piriçleri sıcak suyun içinde en az 15 dakika vaktiniz varsa yarım saat kadar bekletin.

Suyunu süzün ve soğuk sudan geçirin. Ardından bir kez daha süzgeçten geçirerek fazla suyunu bırakmasını sağlayın.

Genişçe bir pilav tavaşının içine tereyağı ve sıvı yağı alın. Tereyağı eridikten sonra bir sıra piriç bir sıra kabak olacak şekilde tencereye yerleştirin.

Ardından suyunu ilave edin. Son olarak şeker , tuz, karabiber .ekleyerek pişmeye bırakın.

Suyunu çektikten sonra altını kapatın ve demlenmeye bırakın. Demlendikten sonra servis edin.

