



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAŞ PİLAVI

Tuğrul Şavkay

450 gr. baldo pirinç (2 su bardağı)
2 adet kuzu (ya da koyun başı), (temizlenmiş)
Tuz
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
Taze çekilmiş karabiber
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı sakız (az tuz ile dövülerek ufalanmış)

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kuzu başlarını bir tencereye koyup, tencereyi ağızına kadar su ile doldurun. Tuzunu atıp 30 dakika kaynamaya bırakın. Tencereyi ateşten alıp, başları süzdürerek bir tabağa aktarın. Başları kırarak beyinleri çıkarın ve bir kaba aktarın. Yoğurt kıvamına gelinceye kadar beyinleri iyice ezin ve bir kenarda ılık tutun. Tenceredeki baş suyundan 4 su bardağını temiz bir tencereye süzdürüp, bir taşım kaynatın. İçine tereyağını, biberi, tarçını ve sakızı ekleyip karıştırın. Et suyu kaynayıncaya pirinci salıp, ateşi kısın. Kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla ezmeye özen göstererek karıştırıp bir fırın tepsisine boşaltın. Yüzeyini düzleyip, üzerini ezilmiş beyin ile sıvayın. Tepsiyi fırına sürüp, üzerindeki beyin ezmesini hafifçe kızartın ve servis yapın.

