



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYRAM PİLAVI

2 su bardağı dolusu pilavlık baldo pirinç  
2 su bardağı kadar et suyu  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 avuç dolusu kuru kayısı  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
1 tane orta irilikte kuru soğan  
1 kahve kaşığı kadar toz tarçın  
1 kahve kaşığı yeni bahar  
1 çay kaşığı toz karabiber  
5-6 adet tane karabiber  
Yarım bağ ince kıyılmış dereotu  
Yarım bağ ince kıyılmış maydanoz  
3 çorba kaşığı tereyağı  
Yeteri kadar tuz

İç pilav hazırlığımızı ilk olarak; iki su bardağı pirinci uygun bir kabın içine alarak, üzerine bir miktar tuz ve pirinçlerin üzerini bir parmak aşacak kadar ılık su ekleyerek tuzlu ılık suyun içinde 25-30 dakika kadar bekleterek başlıyoruz. Ardından verilen sürenin sonunda tuzlu suyu döktükten sonra pirinçleri bol suda birkaç su yıkayıp, suyunun süzülmesi için bir süzgeç içine alarak bir kenarda iyice süzölmeye bırakıyoruz. Ardından bir çorba kaşığı kuş üzümü ve iki çorba kaşığı dolmalık fıstıkları da küçük bir kâsenin içine alarak üzerlerini aşacak kadar ılık su ekleyip minik minik doğranmış kuru kayısı, kuş üzümleri ve dolmalık fıstıkların kabarmalarını sağlıyoruz. Daha sonra üç çorba kaşığı tereyağını ilave ederek, yağın erimesini sağladıktan sonra üzerine bir adet kuru soğanın kabuklarını soyduktan sonra incecik doğrayarak, soğanlar pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Kavurulmakta olan soğanların üzerine süzdürölmüş pirinçleri ilave edip pirinçler şeffaflaşınca kadar bir tahta kaşık yardımıyla karıştırarak kavuruyoruz. Kavurulmakta olan pirinçlerin üzerine kabarmalarını sağladığımız dolmalık fıstık, kayısı ve kuş üzümlerinin ıslama suyunu süzdükten sonra ilave ederek kavurmaya devam ediyoruz. Ardından pirinçlerin üzerine iki su bardağı sıcak et suyu, toz tarçın, toz karabiber, yeni bahar ve yeteri kadar tuz ilave edip karıştırdıktan sonra pilav tenceremizin kapağını kapatarak pilavımızı kısık ateşte, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişiriyoruz. Pilav pişerken yarım demet maydanoz ve yarım demet dereotunu yıkayıp ayıkladıktan sonra ince ince kıyıyoruz ve pilav henüz suyunu tamamen çekmeden önce pilavın içine ilave ederek pilavı alt üst yapıp bir-iki kez çevirip karıştırarak, tekrar tencerenin kapağını kapatıp pilavın suyunu çekmesini bekliyoruz. Demlendirdikten sonra servis ediyoruz.



