



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİRYANI

1 kg yağsız kuzu eti (kuşbaşı kesilmiş)
500 gr (2+1/2 su bardağı) bersani pirinç (yıkamış, 30 dakika soğuk suda bırakılmış ve süzölmüş)
8 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak (dövölmüş)
2-3 cm boyunda soyulmuş ve kıyılmış zencefil (istenirse)
1 kahve kaşığı pul kırmızı biber
1+1/2 tatlı kaşığı kimyon
2 tatlı kaşığı tarçın
10 karanfil
8 tane karabiber
1 tatlı kaşığı kakule (istenirse)
300 gr yoğurt
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı safran (10 dakika 2 kaşık kaynar suda bırakılmış)
2 soğan (ince doğranmış)
50 gr (1/3 su bardağı) soyulmuş badem
50 gr (1/3 su bardağı) iç fıstık
60 gr kuru üzüm

Büyük bir tavada 4 çorba kaşığı tereyağı ısıtınız. Sarımsak, zencefil (istenirse), pul kırmızı biber ve kimyonu tavaya koyup 3 dakika kadar kızartınız. Ateşi yükseltip etleri ekledikten sonra, 10-15 dakika kadar kavurunuz. Tarçın, karanfil, karabiber, kakule (istenirse), yoğurt ve 1 tatlı kaşığı tuzu katıp, 3/4 su bardağı suyla karıştırarak 35 dakika hafif ateşte haşlayınız.

Büyükçe bir tencereye 9 su bardağı su koyup kaynatarak, kalan 1 tatlı kaşığı tuz ile pirinçleri içine atıp 1,5 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp pirinçleri süzerek, bir kenara koyunuz.

Fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız. 1 çorba kaşığı yağ ile ateşe dayanıklı bir tencereyi yağlayıp pirincin 1/3'ünü dibine yerleştirerek safranın 1/3'ünü üstüne dökünüz. Bir delikli kepçeyle öteki tenceredeki etlerin 1/3'ünü alıp pirinçlerin üstüne diziniz. Kalan pirincin yarısını etlerin üstüne koyup safranın 1/3'ünü üstüne dökünüz.

Kalan etleri bir delikli kepçeyle alıp pirinçlerin üstüne yayınız ve kalan pirinci en üste döküp tencerede kalan suyu ağır ağır pilavın üstüne boşaltınız. Kalan 1/3 safranlı suyu da en üste serpiniz. Tencereyi alüminyum kâğıtla örtüp fırına koyarak 20-30 dakika, pirinç suyunun tamamını çekene kadar pişiriniz.

Küçük bir tavada 3 çorba kaşığı tereyağı kızdırarak soğanları ekleyiniz ve karıştırarak 10 dakika kadar kızartınız. Bir delikli kepçeyle, kızarmış soğanları alıp kâğıt peçete üstünde süzölmeye bırakınız.

Badem, fıstık ve üzümleri tavaya koyup, yağ azalmışsa biraz daha yağ ekleyerek, 3 dakika kadar kavurunuz; sonra delikli kepçeyle alarak bir tabağa koyunuz.

Pilav ve etleri ısıtılmış bir servis tabağına kümeleyip, üstüne fıstık, üzüm ve soğanları serpiniz. Yanında yoğurt ile hemen servis ediniz.

Not: Moğol kökenli bir kuzey Hindistan yemeğı olan biryani, et, baharat, fıstık ve safranlı pilavın nefis bir karışımıdır. Biryani, geleneksel olarak, kuzu eti ile yapılmaktaysa da, bugün Hindistan'da bile kuzu eti yerine, tavuk yada değişik etler kullanılmaktadır. Biryani, yanında salata ile baş yemek olarak yada sebzelerle birlikte bir et yemeğinin garnitürü olarak servis edilebilir.