BOLAMA (LOK LOK PİLAVI) (AYDIN)

Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemesi:
1 kg kuşbaşı dana eti
1 su bardağı nohut
yarım kg arpacık soğanı
1 çay bardağı sıvı yağ
domates salçası
3-4 diş sarımsak
tuz, karabiber
1 kaşık tereyağı
domates
biber
6 su bardağı pirinç
2 litre su.

Hazırlanışı:
Et, arpacık soğanı, sarımsak, tuz, karabiber, salça, yağ, doğranmış domates, biber, akşamdan ıslatılmış nohut derin bir kap içerisinde karıştırılır. Üzerine iki çatal çapraz şekilde konulup derin büyük bir tepsiye çevrilir. Dışında iki üç parça et ve nohut bırakılır ki yemeğin piştiği anlaşılsın. İçerisine iki litreye yakın su konur. Tepsinin üzerine de dağılmaması için taş gibi bir ağırlık konulur. Orta ısıda pişen yemeğin suyu azaldıkça su ilave edilir. Nohut ve et yumuşayınca pirinç eklenir ve ateş kısılır. Pilav piştikten sonra etin üzerindeki ağırlık alınır. Bir kaşık tereyağı yemeğin üzerine parçalar halinde konulur ve ağzı kapalı olarak demlenmeye bırakılır. Kuşadası'nda adak yemeği, Aydın'da ise dilek yemeği olarak bilinmektedir.

ML® Ege Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:31438 • adı:BOLAMA (Lok Lok Pilavı) (Aydın) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:15