



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARA PİLAVI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 su bardağı pirinç
1 kg incik
2 adet havuç
2 adet ekşi sert elma
2 adet ayva
1/2 su bardağı badem
1/2 su bardağı iç Antep fıstığı
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 su bardağı tereyağı veya zeytinyağı
1,5 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Pirinci biraz tuz ile kaynara yakın sıcak suda ıslatın ve ılıncaya kadar bekleyin.

Antep fıstığı ve bademi üstünü kaplayacak kadar su ile bir taşım kaynatın. Böylece kabukları kolayca soyulacaktır. Kabuklarını çıkarın. Ayva ve elmaları yıkayın, sekize kesin ve kararmaları için suda bekletin. Havuçları soyun ve yarım cm kalınlığında yuvarlak kesin.

Çukur bir tavaya yağı koyun ve Antep fıstığını kavurun. Kavrulmuş Antep fıstığı yağdan alıp bir kenara koyun. Aynı yağda sırasıyla badem, ayva, cima ve havucu ayrı ayrı kavurun ve ayrı kaplarda bekletin.

Son olarak tavada kalan yağda incikleri parçalar halinde kavurun. Kavrulmuş etleri bir tencereye koyun. Domates salçası ve 4 bardak kaynar su ekleyin ve hafif ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin.

Taban kısmı yuvarlak olan bir başka tencerenin dibine önce kavurulmuş Antep fıstığı ve bademleri koyun.

Kavurulmuş incik, havuç, ayva ve elma dilimlerini düzgün bir şekilde dizerek yerleştirin.

Pirinci süzün ve iyice yıkayın. Tencerede dizilmiş et ve diğer malzemenin üstüne pirinci ekleyin. Etlerin pişirildiği suyu ölçün, eksik ise 3 bardağa tamamlayın ve pirincin üstüne koyun. Tuz ve biberi ekleyin. Tencerenin ağzını kapatarak hafif ateşte pirinç suyunu çekinceye kadar 15-20 dakika kadar pişirin.

Pilav suyunu tamamen çekince ocaktan alın. Kapağının altına temiz bir bez veya kâğıt havlu koyarak tekrar kapatın ve 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın.

Servis yapmadan önce tencerenin ağzına büyük bir tabak kapatın ve tencereyi olduğu gibi ters çevirin. Böylece tencereye Antep fıstığı, badem, et parçaları, elma ve ayva dilimleri ile havuçlar pilavın üstünde kalacak ve süslü dizilmiş bir şekilde servis tabanına ters çevrilmiş olur.

Not: Genellikle davetlerde yapılan bu yemek gerçekten de içindeki bol malzeme ile çok gösterişli bir yemektir. İncik yerine kuşbaşı et ile de yapılabilir. Dilerseniz biraz yenibahar ve tarçın ekleyerek tadına bir başka boyut katabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:88178 • adı:Buhara Pilavı (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:36