



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAĞLALI PİLAV (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 bardak pirinç (veya bulgur)
400 g iri bıçak kıyması
1/2 kilo taze badem
2 yemek kaşığı tereyağı
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı yenibahar

Pirinç biraz tuz ile kaynara yakını sıcak suda ıslatın ve ılıncaya kadar bekleyin.

Kıymayı suyunu salıp çekinceye kadar kendi yağında kavurun. Yağı ekleyip, bir iki çevirdikten sonra, ayıklanmış ve ikiye kesilmiş çağlaları ilâve edin ve iyice silkeleyerek kavurun.

Karabiber, yenibahar ve tuzu koyup karıştırın. 3-4 bardak kadar su ile pişmeye bırakın.

Çağlalar yumuşayınca ıslatılmış pirincin suyunu süzün, iyice yıkayın ve tencereye ekleyin. Bu arada tenceredeki et suyu biraz azalmış ve pirincin miktarına denk gelecek gibi yaklaşık 3 bardak kadar kalmış olacaktır. Su miktarını pirincin su kaldırma kapasitesine göre ayarlayabilirsiniz. Hafif ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin.

Pilav suyunu çekince yağı eritin ve üstüne dökün. Ateşten alarak kapağının altına temiz bir bez veya kâğıt havlu koyarak tekrar kapatın ve 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın.

Servis tabağına alın ve sıcak servis yapın.

Not: İsterseniz, bıçak kıyması yerine küçük kuşbaşı et, pirinç yerine de bulgur kullanabilirsiniz.

