ÇEVİRMELİ PİLAV (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 bardak pirinç
500 g kuşbaşı et
6-7 adet kemer patlıcanı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı Antep fıstığı
2 yemek kaşığı badem
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
Kızartmak için zeytinyağı

Pirinci biraz tuz ile kaynara yakın sıcak suda ıslatın ve ılınıncaya kadar bekleyin.
Antep fıstığı ve bademi üzerini geçene kadar suda bir taşım kaynatın, soğutun ve süzün, yumuşayan kabuklarını soyun.
Eti tencerede suyunu salıp çekinceye kadar çevirin. Etin üstüne yağı ekleyin ve biraz daha yağda kavurun. Domates salçası, tuz, karabiber ve yenibaharı ekleyin, birkaç kez daha çevirin ve üstüne 4-5 bardak su koyup pişmeye bırakın.
Et pişerken patlıcanları bir şerit soyulmuş, bir şerit soyulmamış şekilde hazırlayın. Alaca soyulmuş patlıcanları yarım parmak kalınlığında uzunlamasına dilimler halinde kesin ve kızgın zeytinyağında kızartın. Kızaran patlıcan dilimlerini kâğıt havlu üzerine dizerek fazla yağlarını emdirin.
Pişen etin suyunu süzerek ayırın. Pilavı pişireceğiniz tencerenin dibine, ortaya toplu halde, önce badem ve fıstığı, sonra etleri yerleştirin. Yuvarlak tabanlı bakır bir tencere kullanabilirseıiiz, hem etler iyi pişer, hem de ters çevrildiğinde verdiği şekil açısından gösterişli olur. Patlıcan dilimlerini, etlerin üzerine, tencere kenarı boyunca, aralarda hiç açıklık bırakmadan üst üste gelecek şekilde düzgünce dikine döşeyin.
Pirinci süzün ve iyice yıkayın. Et ve patlıcan dilimlerinin üstüne düzgün bir şekilde yayın. Süzdüğünüz er suyundan 3 bardak kadarını çok dikkatlice dizdiğiniz patlıcanları bozmadan tencereye ekleyin. Et suyu azalmışsa pirince denk düşecek şekilde su ilâve edebilirsiniz. Hafif ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Pilav kendini çekince ocaktan alın ve kapağının altına temiz bir bez veya kâğıt havlu koyarak tekrar kapatın ve 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın.
Tencerenin üstüne servis tabağını koyarak tencereyi dikkatlice ters çevirin ve pilavı kalıp gibi tabağa çıkarın.

Not: Dilim dilim kızarmış patlıcan ile çevrelenmiş taç gibi çevirmeli pilav her sofrayı bir anda bayram sofrasına dönüştürecek kadar gösterişlidir. Dilerseniz pilava bir fiske de tarçın katabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:88182 • adı:Çevirmeli Pilav (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:57