# ÇİĞDEM PİLAVI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 bardak pirinç (veya bulgur)
400 g iri bıçak kıyması
3 demet çiğdem (25-30 adet)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı yenibahar

Pirinci biraz tuz ile kaynara yakıı sıcak suda ıslatın ve ılıııncaya kadar bekleyin. Çiğdem köklerinin topraklarını ve dış zarlarını temizleyin, saplarını atın ve yıkayın.
Kıymayı suyunu salıp çekinceye kadar kendi yağında kavurun. Yağı ekleyip, bir iki çevirdikten sonra, ayıklanmış çiğdemleri ilâve edin ve iyice silkeleyerek kavurun.
Domates salçası, karabiber, yenibahar ve tuzu koyup karıştırın. 3-4 bardak kadar su ile pişmeye bırakın.
Çiğdemler 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. İsterseniz biraz daha karabiber ve yenibahar ekebilirsiniz.

Not: Artık neredeyse tamamen kaybolmaya yüz tutan yemeklerden biri de çiğdemli pilavdır. Oysa, Anadolu'da bulgurlu çiğdem pilavı pişirmenin geçmişi, Hititlerin bahar bayramlarına kadar uzanıyor. Bu pilav, köylerde genellikle bulgur ile yapılıyor. Bahar gelince, çocuklara çiğdem toplatılıp, bulgur ile pilavı pişiriliyor. Eskiden olduğu gibi pazarlarda çiğdem pek satılmıyor. Bu yüzden artık meraklısı özel olarak toplatıyor. Bir demet çiğdem için, 8-10 adet hesaplayabilirsiniz.