



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLLİ

Milli Eğitim Bakanlığı

Bir çay bardağı sıvı yağ
2 adet soğan
750 gram yağsız kuşbaşı et
200 gram kuş üzümü
200 gram dolmalık fıstık
3 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızıbiber
½ çay kaşığı karabiber
Pilav malzemeleri:
2 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı bulgur
2 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
Süsleme için:
1 adet limon
3-4 adet maydanoz
4 kaşık tereyağı

Kuşbaşı doğranmış etler bir tencerede içerisinde, hiçbir şey konmadan kendi suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Piştirilen etlerin içerisinde bir çay bardağı sıvı yağ dökülür, kısa bir süre daha piştirilir.

Yarım halka şeklinde doğranmış soğanlar ilave edilir.

Soğanların renkleri dönüncüye kadar kavrulur.

Önceden ayıklanmış ve suyun içerisinde bir süre bekletilmiş olan kuş üzümleri ve dolmalık fıstıklar tencereye ilave edilir.

Bir çay kaşığı kırmızıbiber ve tuz ile kıvrımları açılıp irileşinceye kadar piştirilir.

Pilav için, 2 yemek kaşığı tereyağı bir tencereye konularak eritilir.

Yağ eriyince üzerine dört su bardağı bulgur ilave edilir. Üç dört dakika kavrulur.

Altı su bardağı su eklenir.

İki tatlı kaşığı tuz da ilave edilerek suyunu çekinceye kadar piştirilir.

Pilav bir kek kabına konularak şekillendirilir.

Düz bir tepsi üzerine ters çevrilir.

Daha önce piştirilmiş ve hazırlanmış olan çilli kek kabıyla şekillendirilmiş pilavın iç kısmına ve eteklerine düzgünce yerleştirilir.

Başka bir kaptaki eritilen dört kaşık tereyağı pilav üzerine gezdirilir.

İsteğe göre kenar kısımları domates, limon, maydanoz ile süslenir.

Pilavın üst kısımlarına kırmızı toz biber gezdirilerek servise hazır hale getirilir.



© lezzetler.com tarif no:145673 • adı:Çilli • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:19.09.2024 - 12:09