



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİVRİĞİ PİLAVI (SİVAS)

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 Tavuk veya 1,5 kg kemikli koyun eti
Yarım su bardağı nohut
1 kilo baldo pirinç
3 orta boy soğan
10 15 adet tane karabiber
5 adet tane yenibahar
5 adet karanfil
Yarım su bardağı Besni üzümü
70 gram tereyağı

Tavuk veya eti tencereye alın. 2 baş soğanı iri iri parçalayarak ilave edin ve üzerini aşacak kadar su ile et pişene kadar haşlayın.

Et piştikten sonra kemiklerinden ayırın ve küçük parçalar elde edin. Hazırlanan pişmiş ve didilmiş etin üzerine havanda dövülen baharat karışımının yarısını ekleyin. Bu işleme yörede alatlama deniyor.

Etin bu şekilde terbiye edilmesi için beş altı saat bekletilmesi pilavın lezzetini arttıracaktır. İnce doğranan bir baş soğan yine kalan baharat karışımı ile alatlanarak mümkünse beş altı saat bekletin. Pirinci kaynar tuzlu suda bekletin, nişastasından arındırın ve iyice yıkayın.

Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ yakılmadan baharatlı soğan karışımını ilave edin ve bir iki kez çevirin. Pembeleştirilmeyin.

Bir gün önceden hazırlanan ıslatılarak kabuğu çıkarılmış ve pişirilmiş nohutu, yıkanmış üzümler ve etleri ilave ederek zedelemeyen dikkatlice karıştırın. Üzerine pirinç ekleyin. Suda kabarmış pirincin miktarı kadar sıcak et suyu ekleyin ve ağır ateşte pişirin. Ocaktan alınmadan önce eritilen bir miktar tereyağını pilavın üzerinde gezdirin. Demlendirilen pilavı servis edebilirsiniz.

