



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİVRİĞİ PİLAVI (SİVAS)

- 250 – 300 gram kuşbaşı et (tercihen kemikli kuzu incik)
- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı su (bir bardağı et suyu)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- Haşlanmış bir su bardağı nohut
- 1 çay bardağı iri kuru üzüm (Besni de olabilir)
- 1 çay bardağı iri badem
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1'er çay kaşığı karabiber ve yenibahar (istenirse karanfil, zencefil, tarçın)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Pirinçleri en az bir saat öncesinden ılık su ve bir tatlı kaşığı kadar tuz ile ıslatın.

Kemikli koyun etini haşlayıp, kemiklerinden ayırıp küçük parçalara bölün veya didikleyin.

Et suyunu pilavda kullanmak üzere kenara ayırın.

Dilerseniz bir tepsiye koyduğunuz etlerin üzerine karanfil, zencefil, tarçın gibi baharatların karışımını serpererek dinlendirebilirsiniz.

Bademleri üç - dört dakika kadar suyun içinde haşlayarak süzdürün ve kabuklarından ayırın.

Pilavı pişirmek için tercihen geniş ve derinliği daha az olan bir tencere kullanabilirsiniz.

Orta boy bir soğanı soyup incecik doğrayın ve iki yemek kaşığı kadar sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun.

Bademleri ilave edilerek bir kaç dakika kadar kavurun.

Pişen etler, haşlanmış nohutları ve beş dakika kadar suda bekletilip yıkanıp süzdürülen üzümleri tencereye ilave ederek karıştırın. Üzerine tuz, karabiber ve yenibahar ekleyin.

Daha önce ıslatılan pirinç süzdürün ve tenceredeki karışımın üzerine kaplayacak şekilde koyun.

Üç su bardağı sıcak suyu (bir bardağı et suyu olacak şekilde) dikkatlice tencerenin kenarından pirincin şeklini bozmadan dökün.

Hiç karıştırmadan, önce orta ardından kısık ateşte pilav suyunu çekinceye kadar kapağı kapalı olarak pişirin.

Ocaktan almadan önce bir yemek kaşığı kadar tereyağını eritin ve pilavın üzerine gezdirin.

Pişen Divriği pilavını en az yirmi dakika kadar dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

