



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİVRİĞİ PİLAVI (SİVAS)

<https://www.hasata.com.tr>

2 su bardağı Hasata Gönen Baldo Pirinç
1 su bardağı haşlanmış Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut
Yarım kilo kuzu veya dana kuşbaşı et
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı kabuksuz badem
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı kuş üzümü

Kuzu kuşbaşı eti bir tavada çok az yağ ile kavurarak pişirin.

Et piştikten sonra tuz ve karabiberi ilave edin.

Pilav için ayrı bir tencereye sıvıyağı ekleyin ve bademleri ilave ederek kavurun.

Hasata Gönen Baldo Pirinç'i yıkayın ve süzdükten sonra tencereye alarak kavurun.

Kavurma işlemine devam ederken baharatlar ile şeker ve tuzu ilave edin.

Kuş üzümünü 2-3 dakika sıcak suda beklettikten sonra suyunu süzün ve tencereye alın.

Son olarak Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut'u ekleyin ve pirincin üzerini hafif geçecek şekilde sıcak su ilave ederek kısık ateşte pişirin.

Ara ara kontrol edin ve gerekirse çok az su ekleyin.

Pişen pilavı bir süre dinlendirdikten sonra kavrulmuş eti tencereye aktarın.

