



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN PİLAVI (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

1 kg kemikli et  
300 gr kıyma  
5 Su bardağı et suyu  
4 su bardağı pirinç  
5 yemek kaşığı tereyağı  
3 adet orta boy soğan  
1 adet orta boy domates  
1/2 demet maydanoz  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber

Pilavı yapılacak olan pirinç tuzlu ılık suda bir süre bekletilir. (Tuz miktarı 1 yemek kaşığı ve pirinçlerin suda bekletilme süresi en az 1 saat olmalıdır.)

Pilavda kullanılacak kemikli et yeterli su ilavesi ile kaynamaya bırakılır. Et kaynayınca yüzeyinde oluşan köpüğü (kefi) bir kevgir yardımıyla almır.

Kefi alındıktan sonra kaynamakta olan etin içine kabuklan soyulmuş 4'e ayrılmış 2 soğan, bütün olarak 1 domates eklenir.

Takiben etin pişmesine yakın tuz ilavesi yapılır.

Pişen etler soğuduktan sonra kemiklerinden ayrılır.

Etler küçük küçük parçalanır.

Kıyma kavurulmak üzere tencereye alınır, suyunu çektiğinde tereyağı eklenerek bir süre kavrulur.

Kavrulan kıymaya çok küçük doğranmış soğanlar eklenerek kavurma işlemi soğanlar pembeleşene kadar devam eder.

Suda bekletilen pirinçler yıkanıp süzülerek kavrulmuş karışıma eklenir ve kavurma işlemine 5 dakika daha devam edilir.

Haşlanan etin suyu ile tuz da eklenerek kısık ateşte pilav pişirilir.

Pişen pilav 15-20 dk dinlendirildikten sonra karıştırılır.

Haşlanan ve küçük küçük parçalanan etler başka bir tavada tereyağında kavrulur.

Kavrulan etler dinlendirilen pilavın üzerine eklenir, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber serpilerek servisi yapılabilir.



