



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN PİLAVI (ESKİŞEHİR)

1 su bardağı pirinç
500 gram dana kuşbaşı
2 adet kuru soğan
1 su bardağı nohut
2 su bardağı et suyu
Tereyağı
Tuz
Karabiber

Nohudu yumuşayana kadar haşlayın ve kabuklarını soyun.
Pirinci sıcak tuzlu suya koyup bekletin.
Soğanları piyazlık doğrayın.
Pirinci süzüp bol suyla durulayın.
Tereyağını tencerede eritip soğanları yağda kavurun.
Soğanlar kavrulunca eti ekleyip kavurmaya devam edin.
Et kavrulunca tüm malzemeyi bir kaseye alın ve kaseyi ters çevirip tencerenin ortasına yerleştirin.
Pirinçleri ayrı bir tencerede kavurun ve içine haşladığınız nohutları ekleyin.
Nohut-pirinç karışımını kaseyi etrafına yayın.
Son olarak et suyunu ve tuzu ilave edin.
Pirinçler et suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirdiğiniz pilavı demlendirdikten sonra tencereyi geniş bir servis tabağına aktarın.
Kaseyi tabaktan alıp pilavı karabiber ilavesiyle servis yapın.

