



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN PİLAVI

Ümit Usta

400 gr kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
800 gr pirinç
1 su bardağı nohut
1 fincan kuş üzümü
6 su bardağı su
1 paket (250 gr) margarin
Tuz
Karabiber

Bir gece önceden ıslattığımız nohudu haşlayalım, ince kıyım soğanı margarin yağında pembeleştirip, eti ilave ederek 1-2 sefer karıştırdıktan sonra ağzı kapalı olarak etler suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım. Etler yağına binince (hiç su kalmayınca) 1-2 dakika daha kavurup 6 su bardağı su ve baharatlarını ilave edip iyice yumuşayınca kadar pişirelim. Ilık tuzlu suda ıslatıp, süzdüğümüz pirinci 3/4 paket margarin yağında tane tane oluncaya kadar kavuralım.

Pişen etin suyunu süzüp pilava önce eti, sonra üzümü ve nohudu ekleyip karıştıralım.

Et suyunu, eğer ihtiyaç varsa birazcık daha sıcak su ilavesi ile tencereye ekleyip pilavın pişmesini bekleyelim.

Pilav suyunu iyice çekince birkaç dakika daha pişirip ocağı söndürelim. Kendi halinde 15-20 dakika demlendirip harmanladıktan sonra sıcak sıcak servis yapalım.