



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUVAKLI PİLAV (DİYARBAKIR)

Pilav için:

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı sıcak su

15 gr tereyağı

Tuz

Kıymalı karışım için:

250 gr yağsız kıyma

15 gr tereyağı

1 su bardağı badem içi

Tuz

Karabiber

Pirinç 30 dakika tuzlu sıcak suda bekletip süzün ve bir kenarda bekletin.

Yağı tencerede eritip pirinç ilave edin. Tahta bir kaşıkla 7-8 dakika kadar sürekli karıştırarak kavurun.

Sıcak suyu ilave edip bir taşım kaynatın. Kısık ateşe alıp suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

Pilavı dinlendirmeye bırakın.

Ayrı bir tavada 4-5 çorba kaşığı su ile kıymayı kavurun. Suyunu çekince yağ ilave edip kavurmaya devam edin.

Kavrulmuş bademler, tuz ve karabiber ekleyip tatlandırın.

Pilavı servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız kıymalı harcı dökün ve her tarafına yayın.

Duvaklı pilavı, taze kekik ve ayrılarla birlikte servis edebilirsiniz.

