



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI PİLAV (DİYARBAKIR)

GAP Eylem Planı

1 su bardağı badem
2 su bardağı pirinç (Karacadağ pirinci)
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz
Duvak için:
½ kg yağsız kıyma
1 su bardağı badem
1 kaşık sadeyağ
Karabiber
Yenibahar
Tuz

Pirinç ılık suda biraz tuz ilave edilerek bir saat bekletilip, bol su ile yıkanır, süzülür.

Pilav pişirilecek kaba yağ konur, pirinç kavrulur. Pirinçler birbirine yapışmaya başlayınca kavrulma işlemi tamamlanmış olur.

Dört bardak kaynar su ilave edilir. Ağız kapatılıp, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir, demlenmeye bırakılır.

Diğer tarafta kıyma kavrulur, tuzu ve baharatları konur.

Ağartılmış bademler bir kaşık yağda pembeleşinceye kadar kavrulup kıymaya ilave edilir.

Pilav servis tabağına yerleştirilir. Üzerine duvak yayılır. Sıcak servis yapılır.

