



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI PİLAV

Pilav için:

1.5 su bardağı baldo piring

3 su sıcak su

70 gr tereyağı

Tuz

İçi için:

500 gr kıyma

1 soğan

4 yemek kaşığı zeytinyağı

2 kırmızı biber

Tuz

Karabiber

Kimyon

Tarçın

Kuş üzümü

Çam fıstığı

Badem

Üzeri için:

Dereotu

Pirinci yıkayıp 30 dakika tuzlu sıcak suda bekletin. Tereyağını eritin ve pirinci 5 dakika kavurun. Tuz ve sıcak su ekleyip kapağı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Kırmızı biberi küp şeklinde doğrayıp 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile soteleyin.

Badem ve dolmalık fıstığı bir tavada hafif kızarıncaya kadar kavurun. Kıymayı kalan zeytinyağı ve küp doğranmış soğan ile birlikte kavurun.

Kuş üzümü ve kırmızıbiberi ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Tuz, karabiber, kimyon, tarçın ile tatlandırın.

Kavurduğunuz fıstık ve bademi ekleyin. Derin bir kaseye kıymalı harcı bastırarak yerleştirin. Üzerine pilavı doldurup servis tabağına ters çevirin.

İsteğe bağlı dereotu ile süsleyerek sıcak servis yapın.

