



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI PİLAV

<https://www.aksam.com.tr>

200 gram dana kıyma
1 adet soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kırmızı toz biber
3 yemek kaşığı soyulmuş badem
5 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Pilav için:
2 su bardağı ıslatılmış pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2,5 su bardağı sıcak su
Tuz

Duvaklı pilav tarifi Anadolu'da sevilen yemekler arasında yer alıyor. Tereyağını zeytinyağıyla eritiyoruz. Önceden ıslattığımız pirinci tencereye ilave edip 1-2 dakika kavuruyoruz. Tuz ekleyip biraz daha karıştırdıktan sonra suyunu veriyoruz ve 8 dakika kısık ateşte pilavı pişiriyoruz. İnce ince doğradığımız soğanları tavada zeytinyağıyla karamelize ediyoruz. Daha sonra kıymayı ilave edip soğanla beraber kavuruyoruz. Yenibahar, kırmızı toz biber ve inceltip kavurduğumuz bademleri ekliyoruz. Tuz ve karabiber ilavesi yaptıktan sonra ince ince kıydığımız maydanozları ekliyoruz. Tabağın ortasına pilavı kalıp yardımıyla yerleştiriyoruz ve üzerine kıymalı harcımızdan koyuyoruz.

