



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Patlıcan - 200 gr.

Yağsız kıyma - 50 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

Sıvı yağ - 15 gr.

Pirinç- 80 gr.

Fıstık ya da bademiçi - 10 gr.

Domates salçası - 10 gr.

Baharat - 2gr.

Tuz - 3 gr.

Pirinçler sıcak su ve tuz ile ıslatılıp bir müddet bekletilir. Bir tencerede kabukları soyulmuş badem veya fıstık sadeyağ ile pembeleşene dek kavrulur. Suları süzülen pirinçler ayrı bir tencerede sadeyağ ile kavrulduktan sonra salça, baharat, tuz ve pirincin üzerineçıkacakkadarsu eklenip kısıkateşte pişirilir. Pişmesine yakın daha önce hafifçe kavru lan fıstıklar eklenir. Yağsız kıyma et sadeyağ ile biraz kavrulur. Alacalı soyulan patlıcanlar, uzunlamasına dilimlenip kızartılır. Büyük, derince bir kâseye önce kavru lan kıyma konulduktan sonra kızarmış patlıcanlar kâsenin duvarına dizilir. Son olarak demlenmeye bırakılan pilav kâsenin içerisine boşaltılır. Servis yapılacağı zaman kâsenin ağzına bir tabak konularak ters çevrilir.

Not: Duvaklı pilavın bir diğer ismi demaklube'dir. Maklub Arapça'da ters döndürülmüş, altı üstüne getirilmiş demektir. Duvaklı pilav bu ismini servis edilme biçiminden alır.

