



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KAZAN PİLAVI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg. kuşbaşı et
250 gr. et yağı
100 gr. sıvı yağ
Tuz
Pirinç

Genellikle servis yapılacağı zaman büyük kazanlarda pişirildiğinde etli kazan pilavı adını almıştır. Malzeme miktarı pişirilecek tencereye veya kazanın büyüklüğüne göre ayarlanır. Pirinç, sıcak tuzlu suda ıslatılıp soğuyuncaya kadar bekletilir. Pişecek kaba et yağı konur ve eritilir. Üzerine pişmiş kuşbaşı et ilave edilerek kavrulur. Islatılmış pirincin ölçüsü kadar kaynamış su ilave edilir. Daha sonra yıkanmış pirinç malzemenin üzerine dökülür. Pişerken bir-iki defa karıştırılır ve suyunu çekince ateşten alınır. Önce kâğıtla sonra bezle sarılarak yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra karıştırılarak servise sunulur.

