



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PİLAV (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
2 su bardağı et suyu
250 gr. kavurma eti
1 su bardağı pirinç

YAPILIŞI

Kurban bayramında yapılan kavurma etten hazırlanan bir pilav. Koyunun yağlı bölümünden ve kuyruk yağı içinde kavrulmuş bir et türünden yapılmakta. Et yağı ile birlikte teneereye konularak ısıtılır. Üzerine yıkanmış ve süzülmüş pirinç eklenerek kavrulur. Üzerine et suyu ilave edilerek 2 dk. harlı, 10 dk. yavaş ateşte pişirilir. Ateşten alındıktan sonra teneerenin ağzına bir havlu konularak fazla buharı alınıp servis edilir.