



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ VE ÜZÜMLÜ PİLAV

3 su bardağı pilavlık pirinç
400 gram kuşbaşı kuzu eti
Yarım su bardağı kuru üzüm
3 çorba kaşığı kuşüzümü
Yeteri kadar su
2 adet havuç
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı et suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 dal kekik, tuz, karabiber, tarçın, yenibahar, kimyon

Eti bir tencereye alıp, suyunu salıp çekene dek kavurun. Daha sonra üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Azalırsa su ilave ederek, et yumuşayana dek pişirin ve kenara alın. Pirinci nişastasız gıdene dek yıkayıp süzün. Kuru üzüm ve kuşüzümünü ayrı kaplara alıp, 15 dakika ılık suda beklettikten sonra süzün. Dolmalık fıstığı yapışmaz yüzeyli tavada rengi dönene dek kavurun. Sıvıyağı bir tencereye alıp, jülyen doğranmış havucu kısık ateşte kavurarak, tencereden alın. Aynı tencereye tereyağını koyup, üzerine pirinci ilave edin ve rengi beyazlaşana dek karıştırarak kavurun. Üzerine 4 su bardağı sıcak et suyu ekleyin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp, et, haşlanmış nohut, havuç, kuru üzüm, kuşüzümü, dolmalık fıstık, tuz, karabiber, tarçın, yenibahar ve kimyon ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene dek pişirin. Ocağı kapatıp, üzerine kağıt havlu koyun. 10 dakika demlendirdikten sonra, kekikle süsleyerek servis yapın.

