



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETSİZ AZERİ PİLAVI

Malzemeler:

4 bardak et suyu,
2 bardak pirinç,
5 çorba kaşığı tereyağı,
1 soğan,
2 bardak mürdüm eriği,
2 bardak kayısı kurusu,
tuz,
1 çay bardağı çekirdeksiz üzüm kurusu,
birer kahve fincanı çamfıstığı, şamfıstığı ve badem ezmesi.

Hazırlanışı:

Pirinçleri ılık ve tuzlu suda ıslatıp, bir saat kadar beklettikten sonra bol su ile 2-3 defa yıkayıp suyunu süzelim. Tencereye tereyağının yarısını koyup eritem. Rendelenmiş soğanları pembeleşinceye kadar kızartalım. Pirinci ve tuzu ilave ederek tahta kaşıkla 3-4 dakika karıştırarak kavuralım. Sıcak et suyu ile birlikte 20 dakika pişirelim. Suyunu çeken pirinçleri ateşten indirip bir çorba kaşığı tereyağını üzerinde gezdirip karıştıralım. Kuruyemişlerin tümünü tereyağında kavurup, servis tabağına aldığımız demlenmiş pilavın üzerine serpelim.