



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GEZVE PİLAVI (ŞANLIURFA)

1 kg (10 adet) patlıcan  
6-7 corba kaşığı (200 gr), sadeyağ  
750 gr yağsız kuzu eti  
1 çay kaşığı karabiber  
50 gr çam fıstığı  
1 tatlı kaşığı alat (yenibahar)  
100 gr iç badem  
1 çorba kaşığı tuz  
3 su bardağı pirinç  
Su

Patlıcanların kabuğu soyulur ve patlıcanın kalınlığına göre uzunlamasına 3-5 ince dilime ayrılır. Yağın bir kısmı alınarak bir tavada kızdırılır ve patlıcanın her iki yüzü de pembeleşinceye kadar, harlı olmayan ateşte kızartılır. Kızartma işlemi yapılırken yağın yanmamasına dikkat etmelidir.

Ayrı bir kapta kuşbaşı doğranan kuzu eti, 6 bardak su ilavesiyle haşlanır. Haşlanarak pişen et sudan alınır. Kızartmadan artan ve geri kalan yağla birlikte, yarım çay kaşığı karabiber, çam fıstığı, alat (yenibahar), ağartılmış badem ve tuz ilavesiyle haşlanan et kavrulur. Tüm malzemelerin sığabileceği büyüklükteki bir tencereye, önceden kızartılan patlıcanlar kenarına tek kat sıralanarak, düzgün biçimde dizilir. Tencerenin orta kısmına kavrulan et, etin üzerine ise 15-20 dakika ıslatılıp süzölmüş ve iyice yıkanmış pirinç konulur. Tencerenin kenarları patlıcan, orta alt kısmında kavrulmuş, çam fıstıklı ve bademli et, üzerinde de pirinç olacak şekilde düzgünce dizilmelidir. Haşlamadan kalan et suyu ile birlikte toplam 3 su bardağı su tencereye ilave edilerek pilav pişirilir.

Not: Pirinci değişik şekillerde, pişirenler için su miktarını pişiriciye bırakıyoruz. Çünkü pirinci kavurup pişirenler olduğu gibi kavurmadan pişirmeyi tercih edenler de vardır. Ayrıca pirinci ıslatıp sonra pişirenler olduğu gibi, ıslatmadan pişirenler vardır. Bu bakımdan pişirenin ağız tadına ve alışık olduğu usule saygı göstererek, pirince konulacak su miktarını ve pilavı pişirme şeklini yapana bırakmak uygun olur.