



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÖMLEKLİ ACEM PİLAVI (İRAN)

Malzemesi:

Eti için:

1 bütün dana bonfileyi 3 çorba kaşığı tereyağ

2 çorba kaşığı çiçek yağı 1 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı karabiber

Pilavı için:

300 gr. iyi cins pirinç

(tercihan çilav)

6 bardak et suyu

1 çorba kaşığı tuz

6 çorba kaşığı tereyağı

1 adet hazır yufka.

Hazırlanışı:

Önce fırınınızı hafifçe ısıtın. Ön hazırlık olarak pirinci ayıklayıp ılık tuzlu suda bir saat dinlendirin. Bonfileyi bütün olarak alabilecek bir kaba tereyağı ve çiçek yağını koyup orta ateşte eritin. Bonfileyi tuzlayıp biberledikten sonra kızgın yağda alt-üst ederek 7-8 dakika pişirin. Dışı kızarmış bonfileyi Borcam'a aktarıp, orta hararettteki fırında, 40-50 dakika pişirin. Borcam'ı fırından çıkartıp, bonfileyi bir kenarda saklayın. Islanmış pirinci 3 defa, bol akar sudan geçirerek yıkayın. Süzün. Büyükçe bir tencereye et suyunu ve tuzu koyup harlı ateşte kaynatın. Su kay-nayınca pirinci içine atıp 8 dakika haşlayın. Pirinci bir tel süzgece çıkarıp süzölmeye bırakın. Süzölmüş pirinci Borcam'a aktarın. Üzerine eritilmiş halde 4 çorba kaşığı tereyağını döküp fırına sürün. 10 dakika, ağız kapalı olarak, fırında demlendirin. Bir başka Borcam'ın içini 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağıyla yağlayın. Yufkayı, kenarlarından taşıyarak kabın içine yerleştirin. Pilavı yufkanın üzerine boşaltın. Kaşığı tersiyle pilavı düzeltip üzerine eti yerleştirin. Yufkayı örtüp, üzerine kalan 1 çorba kaşığı tereyağı sürün. Kabı fırına koyun 15 dakika, orta hararette pişirin. Bu sürenin sonunda, gömlekli Acem pilavını fırından alıp sıcak olarak servis edin.