



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİCAZ PİLÂVİ

1/2 kg pirinç
2,5 bardak su
5 çorba kaşığı sadeyağ
1 tutam safran
50 gr nohut
1 tane portakalın kabuğu
1/2 çorba kaşığı tuz
Yahnisi:
400 gr koyun eti
3 soğan (büyük)
3 çorba kaşığı margarin
2 bardak su
2 kahve kaşığı karabiber
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye ölçülere göre margarin konulur. Soğanlar yarım ay şeklinde doğranır ve ölünceye kadar iyice kavrulur, iki parmak en ve boyunda doğranmış kemiksiz etler katılır, tuz, karabiber de katılarak kapağı kapatılır ve etler suyunu çekinceye kadar hafif ateşte pişirilir.

Sonra tencereye sıcak su ilâve edilir ve iki saat orta ısıdaki ateşte yeniden pişirilir. Diğer taraftan pirinçler bir tepside sade pilâvda olduğu gibi (Bakınız : Sade Pirinç Pilâvı) yıkanıp hazırlanır. İyice süzölmüş bu pirinçler, içinde az kızdırılmış sadeyağ olan tencereye konulur kuvvetli ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırılarak pirinçler 10 dakika kavrulur.

Bundan sonra 1/2 bardak sıcak su ile kıyılmış bir kahve fincanı su içinde yarım Saat bırakılmış bir tutam safran, ıslanmış nohutlar, ince ince kıyılmış portakal kabuğu, tuz ile soğanlı etler ilâve edilerek kapağı kapatılır ve pirinçler suyunu çekinceye kadar çok hafif ateşte pilâv demlendirilir. Sonra iyice karıştırılarak servis yapılır.

[ML® Şam Kurabiyesi için tıklayın](#)