



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR KAYTAN KEBABI

1 tane kuzu budu
1 kahve fincanı soğan suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı
karabiber
tuz
500 gr acem pirinci
80 gr yemeklik margarin (4 çorba kaşığı)
2 tane baklava yufkası
8 su bardağı kaynar su
tuz

Kemik ve sinirleri ayıklanmış kuzu budu bir kaba konup üzerine zeytinyağı, soğan suyu, tuz ve biber ilâve edildikten sonra iyice ovalanır. Buzdolabında birgün bekletilir. Bir taraftan pirinçler bir kaba konarak üzerlerine ılık tuzlu su atılır ve iki saat kadar ıslatılır. Sonra pirinç beş altı kez yıkanarak süzülür. Kuvvetli ateşte altı dakika haşlanır. Ardından tekrar suyu süzülür ve tencereye konularak üstüne tavada kızdırılan yağ dökülür. Bir defa karıştırılarak, tencerenin kapağı kapanır. Az ısıli ateşte demlenmeye bırakılır. Sonra, etler tuzlanıp ızgara ya da tavada altı ve üstü dörder dakika kızartılır.

Öbür taraftan 25 cm çapında bir tepsinin içi iyice yağlanır ve yufkalar yapılır. Yufkaların üzerine pilâvın yarısı boşaltılır. Pilâvın üstüne etler dizilir.

Pilâvın kalan kısmıyla da etlerin üstü kapatılır. Taşan yufkalarla da pilâvın üstü kapanır ve bir kaşık yağla yağlanır. Orta ısıli fırında 15 dakika pişirilir.