



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKÂR PİLÂVİ (OSMANLI)

250 gram iç bezelye
1/2 kilo pirinç
250 gram orta yağlı kıyma
50 gram sadeyağ
1 küçük kutu natürel domates salçası
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 baş soğan
2 adaçayı yaprağı
1 tutam kekik
1 tutam merzengüş otu
1 fiske ceviz-i bevva
yeteri kadar tuz ve karabiber
150 gram çemensiz pastırma
1/2 bardak rendelenmiş kaşer peyniri
yeteri kadar et suyu (tavuk suyu olursa daha iyi olur)

Bezelyeyi tuzlu suda diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlamalı. 20 gram sadeyağla 1 çorba kaşığı zeytinyağını küçük bir güvecin içine koymalı. Güveci ateşe oturtmalı. Yağlar ısınca kıyılmış soğanı içine atmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak bunu kavurmalı. Soğan pembeleşmeye başlayınca bunun içine kıymayla kıyılmış pastırmayı atmalı, tuzunu ve biberini de serptikten sonra kaşıkla karıştırarak bunları iyice kavurmalı. Kıymalar kavrulunca bir çorba kaşığı et suyunda eritilecek domates salçasını, kekiği, merzengüş otunu adaçayını ve bir fiske ceviz-i bevveyi de kattıktan sonra salçayı çok hafif ateşte pişirmeli. Salça suyunu çekmeye başlarken haşlanmış bezelyeyi güvece boşaltmalı. Salçanın güvecin dibine yapışmaması için vakit vakit tahta kaşıkla karıştırmayı unutmamalı.

Beri yanda pirinç, et suyu ve sadeyağdan yararlanarak bir pilâv pişirmeli.

Pilâvı demlendirdikten sonra servis tabağına alınca üstüne ateşten yeni indirilmekte olan salçayı boşaltmalı ve hemen sıcak sıcak servis yapmalı. Hünkâr pilâvını tabaklara boşalttıktan sonra rendelenmiş kaşer peynirini kaşıkla alıp pilâvın üstüne dökmeli.

[ML® Mozaik Pilav için tıklayın](#)

[ML® Hünkâr Halkası \(görsel\)](#)