



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAVI (HAŞU) (MARDİN)

<https://mardintarifi.com>

2 Su bardağı pirinç
300 gr.Kuşbaşı et
1 Su bardağı çiğ badem
Bir tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Tarçın
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvıyağ

Pirinç ıslatarak başlıyorum pilava. Kuşbaşı doğranmış etleri yıkayıp, üzerine çıkacak kadar suda haşlamaya bırakıyorum. Bir yandan da bademlerin üzerine kaynatmış suyu dökerek, kabuklarının kabarması için 5 dakika kaynar suda bekletiyorum. 5 dakika sonra çok kolay bir şekilde soyuluyorlar.Eğer tam kabarmamışsa,içindeki suyu döküp üzerine kalan kaynar sudan tekrar dökebilirsiniz?

Soyduğum bademleri sıvı yağda renkleri değişinceye kadar kavuruyorum. Kavrulan bademleri hemen başka bir kaba almak iyi oluyor, zira tavanın sıcaklığıyla, ocağı kapattıktan sonra bile bademler hafif yanabiliyor.

Bu arada maydanozları da yıkayıp bir kenarda kurumaya bırakıyorum.

Etleri suyunu çekene kadar haşlayıp,üzerine biraz sıvı yağ ekleyerek bir müddette kavuruyorum.

Şimdi sıra malzemeleri birleştirmekte.

Pilav tenceresinde sıvıyağ ve tereyağını kızdırıyorum ve pirinçleri içine alarak bir iki dakika kavuruyorum ve tuzunu ekliyorum. Ben pilav suyunu göz kararı, üzerini bir parmak geçecek kadar ayarlıyorum, sizin bir pilav ölçünüz varsa uygulayabilirsiniz. Pirinçler suyunu çektiğinde pilavı, 15 dakika dinlenmeye bırakıyorum. Bu esnada maydanozları ince ince kıyıyorum. Demlenen pilava birer tutam, yenibahar, karabiber ve tarçın ekleyerek ,yavaşça pirinçleri kırmadan karıştırıyorum. Daha sonra sırayla kavrulan etleri, bademleri ve en son maydanozları ekleyerek, eşit olarak dağılacak şekilde karıştırdığım servis tabağına alıyorum.

Not: Aslında Mardin'de etin haşlanıldığı su, yani et suyu pilava katılıyor ya da sofrada kase içinde pilavın yanında servis ediliyor. Ben et suyuna yapılmış pilavı pek sevmediğim için bu şekilde yapıyorum ama seveniniz varsa bu da benden önermesi.



www.MardinTarifi



