İNCİKLİ PİLAV

MALZEMELER
Patates 10 adet
Su 5 su bardağı
Koyun veya kuzu inciği 500 gr
Domates salçası 1 çorba kaşığı
Kemer patlıcanı 1 adet
Yenibahar ½ çay kaşığı
Pirinç 2 su bardağı
Tarçın ½ çay kaşığı
Tuzsuz badem2/5 su bardağı
Siviribiber 4 adet
Tuzsuz antepfıstığı2/5 su bardağı
Çam fısıtığı ¼ su bardağı
Zeytinyağı 1 su bardağı
Karabiber 1 çay kaşığı
Kuş üzümü ¼ su bardağı
Domates 1 adet
Tuz yeterince

YAPILIŞI
Patatesleri soyup, bütün bırakın. Domatesleri dörde bölün. Patlıcanları alacalı soyup, dilimleyin. Üzerlerine tuz ve biraz su serpip, bir süzgece koyarak 20 dakika acı suyunu atması için bekletin. Yıkayın ve süzdürün. Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Bademlerle antep fıstıklarını kaynar suda birkaç dakika haşlayıp süzün ve kabuklarını soyun. Kuşüzümlerini bir tel süzgece koyup, ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayın ve süzdürün. Etleri yıkayıp, su ile tencereye koyun, bir taşım kaynatıp üzerindeki köpüğü atın. Salçayı, tuzu, biberi, yenibaharı ve tarçını katıp, ateşi kısın. Kapağını kapatarak etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirip ateşten alın. Etin suyunun 4 bardağını temiz bir tencereye süzdürün. Kaynatıp, içine pirinci salın. Zeytinyağının 3 kaşığını ekleyerek kapağını kapatın. Ateşi kısıp, yaklaşık 15-20 dakika pilavı pişmeye bırakın. Yağın 2 kaşığını tavada kızdırın. Çam fıstığı, antepfıstığı ve bademleri içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Pişen pilavı ateşten inidirin. Üzerine kuş üzümlerini, kavrulmuş fıstık ve bademlerin yarısını koyup, tencerenin ağzına bir kağıt havlu yerleştirin. Kapağını kapatarak yaklaşık 10 dakika dinlendirin. Kalan yağı bir tavada kızdırın. Patlıcanları, patatesleri, domates çeyreklerini ve biberleri kızartın. Süzdürerek yağdan alıp, bir Borcam tepsi veya tencereye dizin. Pilavı, tahta bir kaşıkla ezmemeye özen göstererek karıştırıp, bu malzemenin ortasına yayın. Üzerine etleri yerleştirin, kalan fıstık ve bademleri serpiştirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:43517 • adı:İncikli Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 01:29