



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK KABUKLU PİLAV (AMASYA)

Amasya Valiliği

4 adet kabak
1 çay bardağı pirinç
1 baş soğan
200 gr. kıyma
1 çay bardağı sıvı yağ
Karabiber
Tuz
Su

Kabaklar yıkanır, kurulanır. Kabukları boyuna şerit halinde kalınca kesilir. Kibrit çöpü kalınlığında doğranır. Yağda soğan ve kıyma kavrulur. Doğranmış kabak kabukları ilave edilerek hoplatılarak soldurulur. Tencerenin ortası açılarak (ayıklanıp, yıkatılmış ve ıslatılmış) pirinç, tuz ilave edilir. Üzeri kapatılır. 1 çay bardağı sıcak su pirinçlerin üzerine eklenir. Kısık ateşte pişirilen pilav 20 dakika demlenmeye bırakılır, üzerine karabiber ekilerek servis yapılır.

