



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABİL PİLAVI

Ümit Usta

1/2 kilo kuşbaşı kuzu eti
2 adet kuru soğan
200 gram margarin
3 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı kuru üzüm
3 adet havuç
Yeterince tuz, karabiber
Kızartmak için;
Sıvıyağ

İnce ince kıydığımız kuru soğanı, margarin yağında yumuşayıncaya kadar pişirelim.
Eti ilave edip et suyunu salıp da çekinceye kadar pişirelim.
Et yağına binince 5 su bardağı su ilave edip et yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edelim.
Bu arada havuçları yarım parmak uzunluğunda kesip kalınsa 4'e, inceyse 2'ye bölerek sıvıyağda kızartalım.
Üzümleri de yıkayıp, süzdükten sonra kızgın yağa sokup çıkaralım.
Ayıklayıp yıkayıp tuzlu ılık suda beklettiğimiz pirincin suyunu süzüp, kaynayan ete ilave edelim.
Yeterince tuz, karabiber ilave edip kısık ateşte pilavı pişirelim.
Suyunu çekmesine 1-2 dakika kala üzerine havuçları ye üzümleri serpiştirip, ağzını kapatalım.
Suyunu iyice çekince ocaktan indirip, 5 dakika demlendirdikten sonra sıcak sıcak servis yapalım.