



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBUNİ PİLAVI

Tuğrul Şavkay

450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)
50 gr. kuşüzümü (1/4 su bardağı)
50 gr. razakı üzüm
75 gr. İzmir siyahı
500 gr. kıymalık kuzu eti (fındık büyüklüğünde parçalar biçiminde kesilmiş)
1 lt. et suyu (4 su bardağı)
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
50 badem (haşlanıp, kabukları soyulmuş)
50 gr. antepfıstığı
Tuz
1/3 çay kaşığı tarçın
1/3 çorba kaşığı kakule (tohumları çıkarılıp, dövülmüş)

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın. Diğer üzümleri de ayıklayıp, yıkayın ve süzdürün.

Tencereye etleri koyup, üzerlerine 3 çorba kaşığı et suyunu ekleyin. Etler suyu çekip kızarıncaya kadar kavurarak pişirin. Tavadaki 3 çorba kaşığı tereyağını eritin. Yağ kızınca bademi ve antepfıstığını katıp bademler sararıncaya kadar kızartın. Razakı üzümü, kuşüzümü ve İzmir siyahını katıp karıştırın. Tavayı ateşten alın. Yıkamış pirinci, kalan et suyunu, ardından da tavadaki kavrulmuş fındık, badem, üzüm karışımını tencereye etlerin üzerine boşaltın. Tuzunu ayarlayıp bir taşım kaynatın. Karıştırıp, ateşi kısın ve kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin.

Tavada kalan tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine döküp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 5 dakika daha pişirerek pilavı ateşten alın.

Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltın. Üzerine tarçın ve dövülmüş kakule serperek servis yapın.

