



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADAYIFLI DİVRİĞİ PİLAVI (SİVAS)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram kuzu veya dana kuşbaşı et

Dışı için:

250 gram kadayıf

2 yemek kaşığı tereyağı

Pilav için:

2 su bardağı pirinç

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı tarçın (Arzuya göre)

1 adet küp şeker (Arzuya göre)

Yaklaşık 1-1 buçuk tatlı kaşığı tuz

2 kaşık kadar kuş üzümü

1 su bardağı kabuksuz badem

Tereyağı ve zeytinyağı

Öncelikle kuşbaşı doğranmış etimizi dana kuşbaşı ise düdüklü tencerede çok az su ile yumuşayana kadar 10-15 dk pişirilir. Kuzu ise sadece kavurarak pişirebilirsiniz.

Az yağ ile kavurduktan sonra tuz ve karabiber eklemeyi unutmayın. Pilav için ayrı bir tencereye pirinçleri koyuyoruz ve kavurmaya başlıyoruz.

2.5 su bardağı su ekliyoruz. 1 kesme şeker ve tuzunu ekliyoruz ocağı kısıp pilavımızın pişmesini bekliyoruz.

Pişen pilavın bir müddet dinlenince içine karabiber badem ve etimizi, kuş üzümünü, ilave edip karıştırıyoruz.

Taze kadayıfın yapışan yerlerini elinizle açın. Tereyağı eritip kadayıfın üzerine dökün her yerine iyice yedirin.

Isıya dayanıklı derin bir kaseyi bolca tereyağı ile yağlayın. Not ben badem dizmişim çok kızardı ya kavrulmamış badem.

Dizin yada badem dizmeyin üzerine koyun.

Kadayıfı derin kaseye ince olacak şekilde her yerini kaplayın elinizle hafif düzleştirin ve pilavı tam ortasına ekleyin.

En son üzerini de yine kadayıfla kapatın.

200 dereceye ayarladığınız fırının alt kısmına pilav kasesini yerleştirin kadayıflar nar gibi kızarana dek pişirin.



