



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPAMA PİLAV (NALLIHAN ANKARA)

Nallıhan Kaymakamlığı

Nallıhan çömlek çatlatan pirinci kullanılır. Pirinç önceden ıslatılır. Kızarmakta olan tereyağına doğranmış soğan konularak kavruklanır. Tuz, karabiber ve bir diş sarımsak ilave edilir. Genişçe tencereye konan etin üzerine pirinç yayılarak konulur, hafifçe tahta kaşıkla bastırılır. Sıcak su veya et suyu tahta kaşığın üzerinden dökülür. Kısık ateşte pişirilir. Ateşten alınıp üstü örtülüp demlenmeye bırakılır. Daha sonra kapağı açılır. Tencerenin ağzında geniş bir kadayıf tepsisi kapatılarak ters çevrilir. Etleri üstüne gelen pilavın görünümü nefistir.

Not: 2007 yılında Ankara Yöresel Yemek Yarışmasında Pilav Kategorisinde Nallıhan Kapama Pilavı birincilik ödülü almıştır.

