



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAMA PİLAV (NALLIHAN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

600 gram kuşbaşı et
4 su bardağı pirinç
2 baş iri doğranmış soğan
1 diş sarımsak
Alabildiği kadar su
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz

Et kavrulur. Yemeklik doğranan iki baş soğan ilave edilerek kavrulma işlemi sürdürülür. Bir diş sarımsak ve baharatlar da eklenerek yapılan karışım tencerenin dibinde düzeltilir. Yıkamış pirinç üzerine dökülerek düzeltilir. Pirinçlerin üzerine bir parmak aşacak kadar sıcak su yavaş yavaş ilave edilir. Alttaki etli karışım pirinçlere karışmayacak şekilde, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Daha sonra tencere ters çevrilerek etler üzerinde kalacak şekilde servis edilir.

