



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI PİLAV

500 gram kavurma
1,5 su bardağı piriç
2,5 su bardağı sıcak et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Ayıkladığınız piriçleri berrak bir su çıkana kadar bol suda yıkayın. Suyunu süzdürün.

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine zeytinyağı ve tereyağını aktarın. Piriçleri tencereye alın ve orta kısımları şeffaf bir görünüm kazanana kadar kavurun.

Kavrulan piriçlere sıcak durumda olan et suyu ve tuzu ekleyin. Sadece bir kez karıştırdığınız pilavı, et suyu kaynamaya başlayana kadar orta ateşte pişirin. Hemen ardından kapağını kapatın ve kısık ateşte, piriçler göz göz olana kadar yaklaşık 12 dakika kadar pişirin.

Mis gibi tereyağı, dumanı üzerinde pilavınız hazır. Ancak servis edilmeden önce dinlenmesi gerekiyor. Kağıt havlu ya da temiz bir mutfak bezi kullanarak tencereyi sarın ve demlenmesi için pilavı bekletin.

Bu esnada kavurmayı küçük küpler halinde kesin. Kendi yağı yeterli olacağı için ekstra yağ kullanmadan kızgın bir tavada renk alana kadar kavurmayı pişirin.

Demlenen pilavdan arzu ettiğiniz oranda servis tabağına alın. Pişirdiğiniz kavurmadan üzerine ekledikten sonra kavurma donacağı için bekletmeden sıcak olarak servis edin ve sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Piriçlere sıcak suyu ilave ettikten sonra bir damla limon ilave etmek, piriçlerin parlaklığını artıracaktır.

Arzuya göre pilavı tel şehriyeli olarak da hazırlayabilirsiniz. Piriçleri ılık suda beklettikten sonra da pilavı "salma" usulü hazırlayabilirsiniz.