



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAZAK KALPAĞI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

2,5 bardak pirinç  
1/2 kg havuç  
400 g az yağlı kıyma  
1 adet soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı yenibahar  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Pirinci biraz tuz ile kaynara yakın sıcak suda ıslatın ve ılıncaya kadar bekleyin. Havuçların kabuğunu soyun ve rendeleyin. Soğanı ince ince kıyın. Kıymayı kendi yağında suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Üstüne tereyağını, kıyılmış soğan ve rendelenmiş havuçları ekleyin. Soğanlar yumuşayıp havuçlar biraz renk alana kadar kavurun. Kavrulan kıyma, soğan ve havuç karışımına domates salçası, baharat ve tuz, bir iki kere çevirdikten sonra pirinç ve yaklaşık 4 bardak kadar da sıcak su ekleyin. Kısık ateşe pişmeye bırakın. Pilav suyunu çekince ateşten alın, kapağının altına temiz bir bez veya kâğıt havlu koyarak tekrar kapatın ve 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın. Servis tabağına tencereyi ters çevirin üstüne de, sarımsaklı yoğurt ve toz kırmızıbiber ile kızdırılmış yağ dökerek servis yapın.

Not: Pilav, tencereden servis tabağına ters çevrildiğinde kalıp gibi kalpağa benzediği için kazak kalpağı adı yakıştırılmış.



---

© lezzetler.com tarif no:88185 • adı:KAZAK KALPAĞI (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.04.2025 - 12:23