



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZMIKLI PİLAV (AZERBAYCAN)

4 su bardağı uzun pirinç
2 dolu çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı safran
Kazmık için:
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 kahve fincanı su
1 çay kaşığı tuz

Pirinç tuzlu suya ıslatılır en az 3 saat bekletilir. Safran 1 bardak ılık suya bırakılır. Kazmık malzemesi bir araya getirilir ve orta sertlikte bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Pirincin suyu süzülür. Başka bir tencereye su ve az tuz konur ve kaynatılır. Süzölmüş pirinç atılır ve yumuşayana kadar pişirilir. Bu arada kazmık hamuru yarım santim kalınlığında açılır. Çay bardağıyla yuvarlak kesilir. Yayvan bir tencere yağlanır kesilen hamurlar dibine yerleştirilir. Haşlanan pilav tekrar süzülür ve yarısı kazmıklı tencereye konur. Safranlı suyun yarısı gezdirilir. Kalan pirinç ve safran bırakılır. Tereyağı eritilir. Üzerine gezdirilir. Kısık ateşe konur, 20 dakika kadar pişirilir.