



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BADEMLİ PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg yağsız (koyun) kıyma et
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı badem
1 su bardağı sadeyağ
1 çay kaşığı karabiber
4 bardak su
Tuz

Pirinç yıkanıp sıcak tuzlu su içerisinde ıslatılır. Tencereye konulan bademler üzerine konulan suyla kabuğu yumuşayınca kadar haşlandıktan sonra ateşten alınıp kabukları soyulur. Bir bardak yağın yarısı tencereye konulup hazırlanmış olan bademler pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra yağdan alınarak bir tabağa konulur. Tavaya konulan kıyma et kavrulma kıvamına geldiğinde tuz ve karabiber eklenir, diğer taraftan bir tencereye kalan yağ konulur. İyice ısınan yağ önceden ıslatılıp suyu süzölmüş pirinçler ilave edilerek kavrulur, su ve tuz konularak pişmeye bırakılır. Su kaynamaya başlayınca altı kısılıp suyunu çekince ateşten alınır ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş pilav servis tabağına alınıp üzerine kavrulmuş kıyma, daha sonra da bademler yayılarak sıcak olarak servis yapılır.

