



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ PİLAV (KARS)

Kars İl Kültür Turizm Müdürlüğü

Göğüs eti 3 su bardağı tuzlu suda haşlanarak didiklenir. Etin suyu ayrılır. Etler bir tavaya alınıp kendi yağıyla 5-10 dakika kavrulur. Pirinç bol suyla yıkanıp süzülür. İki buçuk su bardağı et suyu yavan bir tencereye alınır. Pirinç ve ilave edilerek karıştırılır. Kapağı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar 15 dakika pişirilir. 100 gr. Tereyağı küçük parçalar halinde pilava ilave edilir. Tahta kaşıkla harmanlanıp kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirilir. Ayva soyulup küp şeklinde doğranır. Bir toprak güveçte pilav, et ve ayva harmanlanır. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında 20 dakika pişirilir. Soğan soyulup, küp şeklinde doğranır. Kalan tereyağı küçük bir tavada kızdırılıp, soğan kavrulur. Salçayı ekleyip ezerek içine karıştırılır. Pilav servis tabaklarına paylaştırılarak üzerine bir iki kaşık salçalı sos eklenir. Sıcak olarak servis yapılır.

