



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUİÇİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ya sız kuzu eti - 100 gr.

Pirinç - 50gr.

 am fıstığı - 15 gr.

Dolma  z m  - 15 gr.

Sadeya  10 gr.

Karabiber - 2 gr.

Karışık baharat-3 gr.

Haspir (Safran) - 2 gr.

Tuz - 3 gr.

 eker - 2 gr.

Pirinç bir miktar tuz ile sıcak suda 20 dakika ıslatılır. Ya sız kuzu eti bir tencere içerisinde tencerede haşlanır. Kuzu etinin haşlandığı su pilavda kullanılmak üzere bir kaba alınır. Dolma  z m  ile  am fıstığı ayrı bir tencerede sadeya da pembeleşinceye dek kavrulur. Pirinç ilave edilerek sıklık karıştırılır. Tuz,  eker su eklenir. Suyu kaynadığında içerisine karışık baharat, karabiber, haspiratılan pilav suyunu çekene dek kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra yaklaşık olarak 20 dakika dinlenmeye bırakılan pilav bostana eşliğinde servis edilir.

