



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU İÇİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağsız kuzu eti
4 su bardağı pirinç
1 paket snober
1 paket dolma üzümü
1 su bardağı sadeyağ
Karabiber
Karışık baharat
Haspir
Tuz

Yağsız kuzu eti tencereye konularak haşlanır. Etler pişince tencereden alınır. Tencerede kalan et suyuna 2 yemek kaşığı haspir atılıp rengini verinceye kadar kaynatılır. Tel süzgeçten süzülerek bir kâseye alınır. Genişçe bir tavaya yağ konularak çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kızartılıp bir tabağa alınır. Pirinç tencereye dökülerek kavrulur. Tuz, üzüm, baharat ve haspiri et suyu ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Altını kapamadan çam fıstıkları ilave edilerek hafifçe karıştırılır. Ateşten alınan pilav dinlenmeye bırakılır. Servis tabağına konulan pilavın üzerine etler tuzlanıp küçük parçalara ayrılarak serilir.

Not: Haspir, Urfa'da safran'ın bir çeşidine verilen isimdir.

