



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEFKE PİLAVI (KIBRIS)

150 gr kemiksiz küçük doğranmış et

1,5 bardak piring

3 bardak su

2 çorba kaşığı margarin

biraz tuz

1 çorba kaşığı margarin

1,5 kahve fincanı çam fıstığı

Piring tepsiye koyulur, üzerine 2 - 3 parmak kapatacak kadar tuzlu sıcak (kaynar değil) su koyulur ve 30-40 dakika kabarmaya bırakılır. Sonra suyu süzülür ve duru suyu akana kadar birkaç su yınar.

Öte yandan, tencereye yağ koyulup hafifçe kızdırıldıktan sonra piring ilâve edilir ve 5 dakika kavrulur. Sonra kaynar haldeki su ve tuz ilâve edilir. Karıştırılır ve kaynayana kadar harlı, sonra da orta ateşte pişmeye bırakılır.

Bu arada, et ve bir kaşık yağ koyulur vhafifçe ateşte, etler saldığı suyu çekip pembeleşinceye kadar pişirilip kavrulur. Arada bir karıştırmayı ihmal etmemek lâzımdır. (Eğer kendi suyu eti pişirmeye yetmezse, sıcak olmak şartıyla az az su ilâve edilebilir.) Etler iyice pişip kızarınca indirilir, Pişmiş olan pilâva ilâve edilip karıştırılır. Ve çok hafif ateşte 10-15 dakika demlenmeye bırakılır.

Bu arada, suyla kaynatılarak iç kabuğu soyulmuş fıstıklar yağda kavrulur. Etlî pilâva ilâve edilip karıştırıldıktan sonra tabağa alınıp sıcak sıcak servis yapılır.