



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOK LOK PİLAVI (KUŞADASI AYDIN)

<https://www.kusadasikultureliras.com/>

1 kg kuşbaşı dana eti  
1 su bardağı nohut  
Yarım kg arpacık soğanı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Domates salçası  
3-4 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
1 kaşık tereyağı  
Domates  
Biber  
6 su bardağı pirinç  
2 litre su

Et, arpacık soğanı, sarımsak, tuz, karabiber, salça, yağ, doğranmış domates, biber, akşamdan ıslatılmış nohut derin bir kap içerisinde karıştırılır.

Üzerine iki çatal çapraz şekilde konulup derin büyük bir tepsiye çevrilir. Dışında iki üç parça et ve nohut bırakılır ki yemeğin piştiği anlaşılsın. İçerisine iki litreye yakın su konur.

Tepsinin üzerine de dağılmaması için taş gibi bir ağırlık konulur. Orta ısıda pişen yemeğin suyu azaldıkça su ilave edilir.

Nohut ve et yumuşayınca pirinç eklenir ve ateş kısılır. Pilav piştikten sonra etin üzerindeki ağırlık alınır. Bir kaşık tereyağı yemeğin üzerine parçalar halinde konulur ve ağzı kapalı olarak demlenmeye bırakılır.

Not: Kuşadası'nda adak yemeği, Aydın'da ise dilek yemeği olarak bilinmektedir.