



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LUHUM PİLAVI

Tuğrul Şavkay

1,5 lt. et suyu (6 su bardağı)
250 ml. soda (1 su bardağı)
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
2 adet yumurta
Tuz
250 gr. un (2 su bardağı)
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)
500 gr. kavurulmuş kıyma
Taze çekilmiş karabiber

Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun. Bir yoğurma kabına sodayı, 3 çorba kaşığı tereyağını, yumurtaları ve tuzu koyup çırpın. İçine unu katarak yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru ceviz büyüklüğünde topaklara ayırıp, yuvarlayın.

Her bir topağı tek tek önünüze alın, unlayıp oklava ile incecik açın ve kebab şişi genişliğinde şeritlere ayırın. Bu şeritleri de 1/2 cm.'lik kareler biçiminde kesip bir kalbur üzerine serin. Lulumları kullanılıncaya kadar burada biraz kurutun.

Bir tencerede tuzlu su kaynatıp, lulumları içine atın. Kevgir ile karıştırarak birkaç taşım kaynatın ve suyunu süzdürerek ateşten alın.

Süzülmüş lulumları bir sahana boşaltın. Sahanı kısık ateşe oturtup, lulumların üzerine kaynar et suyunu gezdirin, suyunu çekmeye bırakın.

Bu arada tavada kalan tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurulmuş soğanlara domatesi de katıp karıştırın. Kıymayı da katarak tuzunu ve biberini ayarlayın. Pişen lulumları üzerine bu sosu gezdirerek servis yapın.

