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 (kabuklan soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)
500 gr. kavrulmuş 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 kebap şişi genişliğinde şeritlere ayırın. Bu şeritleri de 1/2 cm.'lik kareler biçiminde kesip bir kalbur üzerine serin. Luhumları kullanılıncaya kadar burada biraz kurutun.
Bir tencerede tuzlu su kaynatıp, luhumları içine atın. Kevgir ile karıştırarak birkaç taşım kaynatın ve suyunu süzdürerek ateşten alın.
Süzülmüş luhumları bir sahana boşaltın. Sahanı kısık ateşe oturtup, luhumların üzerine kaynar et suyunu gezdirin, suyunu çekmeye bırakın.
Bu arada tavada kalan tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara domatesi de katıp karıştırın. Kıymayı da katarak tuzunu ve biberini ayarlayın. Pişen luhumlann üzerine bu sosu gezdirerek servis yapın.