



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELEK PİLAVI

2,5 su bardağı baldo pirinç
2,5 su bardağı et suyu
300 gram kuşbaşı kuzu eti
2 adet defne yaprağı
2 adet havuç – tavla zarı şeklinde doğranmış diri kalacak şekilde haşlanmış
1 su bardağı nohut – bir gece önceden suda bekletilmiş haşlanmış
1 su bardağı kültür mantarı – sapları alınmış haşlanmış
1 su bardağı bezelye / haşlanmış
1 Yemek kaşığı – silme toz şeker
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz - arzuza göre
Karabiber - arzuza göre

Sıcak tuzlu suda pirinci yaklaşık 1 saat kadar dinlendirin. Bekleme sırasında üzerini örtmeyin.

1 saatin sonunda pirinçleri, soğuk suyun altında, suyu berrak akana kadar yıkayın ve bir süzgece alarak süzülüp iyice kurumasını sağlayın.

Kuzu etlerini bir tencereye koyun ve üzerine 4 su bardağı soğuk su ile defneyapraklarını ekleyin, yüksek ateşte pişirmeye başlayın. Kaynamaya başlamadan evvel ara ara kontrol edin ve üzerinde biriken köpüğü kevgir yardımı ile temizleyin.

Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve kapak kapatarak yaklaşık bir saat boyunca eti tıkırdatın.

Pişen etleri ayırın, pişim suyunu pilavda kullanmak üzere süzün ve muhafaza edin.

2,5 su bardağı et suyunu tencereye koyun, tuz ve şekeri ilave ederek kaynatın. Kaynayınca pirinci ilave edin ve karıştırın.

Sebzeleri ekleyin ve tencerenin kapağını kapatarak yaklaşık 3 – 4 dakika orta ateşte ve devamında 3 – 4 dakika daha kısık ateşte pişirin.

Kapağı açtığınızda pilav suyunu çekmiş ve üzeri göz göz olmuş olmalıdır.

Tereyağını ayrı bir tavada eritin ve iyice kızmasını sağlayın. Kızgın yağı suyunu çekmiş pilavın üzerine gezdirin ve nazikçe karıştırın.

Tencere ile kapak arasına kağıt havlu yerleştirerek 20 – 25 dakika boyunca pilavınızı demlendirin.

Servis etmeden önce pilavınızı kevgir yardımı ile alt üst edin.



