MEVLEVİ PİLAVİ

Nohut 3/5 su bardagi 100 gram
Su 4 su bardagi 800 gram
Koyun eti (kemiksiz) - - 500 gram
Kestane 1 3/4 su bardagi 250 gram
Havuç 3 orta boy 250 gram
Sogan 1 orta boy 60 gram
Margarin 6 yemek kasigi 60 gram
Çamfistigi 2 yemek kasigi 20 gram
Pirinç 2 su bardagi 360 gram
Tuz 3 tatli kasigi 18 gram
Kusüzümü 2 yemek kasigi 20 gram
Kara biber 1/2 tatli kasigi 1 gram

Nohutu yıkayın, bir gün önceden 1,5 su bardağı su ile ıslatın. Eti 2 santimetreküp irilikte doğrayın, kısık ateşte kendi suyu ile iyice yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 1 saat pişirin. Islanmış nohutu da 2,5 su bardağı su ile basınçlı tencerede 40 dakika kadar pişirin. Kestaneleri yıkayıp,kaynatın,Sonra soyup, üç-dört parçaya bölün. Havucu yıkayın, küçük olmayacak şekilde doğrayın, kestaneyi ve havucu nohuta ekleyin, ayrı bir tencerede 20 dakika pişirin, suyunu ayırın, nohut suyuna sıcak su ekleyerek 4 su bardağına tamamlayın. Soğanı soyup, ince ince doğrayın, sana yağ ve fıstıkla birlikte kapağı kapalı olarak kısık ateşte 7-8 dakika kavurun. Pirinci yıkayıp süzün. Fıstıklar sararınca pirinci ve eti katın, birkaç kez çevirin. Suyu ve tuzu ekleyip, karıştırın, kuş üzümünü serpin. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar 15-20 dakika pişirin. Pişirme süresi dolmadan 5 dakika önce nohutlu karışımı ve baharatı ekleyip, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendirin.

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 10.06.2015