



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MEVLEVİ PİLAVI

Malzeme:

500 gr koyun eti

250 gr kestane

3 adet havuç

1 su bardağı Bizim Nohut

2 çorba kaşığı Teremyağ

1 adet soğan

2 çorba kaşığı çam fıstığı

2 su bardağı Bizim Pilavlık Pirinç

4 su bardağı su

2 çorba kaşığı kuş üzümü

Karabiber

Nohutları bir gün önceden suda bekletin. Eti kuşbaşı doğrayıp tencereye aktarın. Kısık ateşte kendi suyu ile iyice yumuşayınca kadar 1 saat pişirin. Nohutları bol suyla yıkayıp süzün ve düdüklü tencerede haşlayın. Kestaneleri yıkayıp kaynar suda birkaç dakika kadar haşlayın. Kabuklarını soyup 3-4 parçaya bölün. Havuçları yıkayıp kabuklarını kazıyın ve küp şeklinde doğrayın. Kestaneler ve doğranmış havuçları ayrı bir tencereye alın. Haşlanmış nohudu ekleyerek 20 dakika pişirin. Suyunu ayırın, nohut suyuna sıcak su ekleyerek 4 su bardağına tamamlayın. Pilav için pirinci yıkayıp süzün. Soğanı soyup ince ince doğrayın. Teremyağı eritip soğan ve fıstıkları kavurun. Fıstıklar sararınca pirinci ve eti ilave ederek birkaç dakika kadar kavurun. Suyunu ve tuzunu ekleyip kuş üzümünü üzerine serpin. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar 15 dakika pişirin. Pişirme süresi dolmadan 5 dakika önce nohutlu karışımı ve karabiberi ekleyin. Tencereyi ocaktan alıp 15 dakika dinlendirin. Sıcak servis yapın.