



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLANO USULÜ BEYİNLİ PİLÂV

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

400 gramlık bir süt danası beyni,
1+1/2 bardak pilâvlık pirinç,
50 gram rendelenmiş parmesan peyniri veya kaşer peyniri,
2 yumurta,
1 limon,
1 baş soğan,
1 gram safran,
2 bardak et suyu,
100 gram tereyağı,
1 bardak zeytinyağı veya bitkisel bir yağ,
yeteri kadar tuz,
2 kahve fincanı kurutulmuş ekmek tozu.

Yapımı:

Bir tepsiye pirinci koymalı. Taşını ve darısını ayıkladıktan sonra üstünü örtecek kadar sıcak, ama kaynar olmayan su dökmeli. Su soğuyuncaya kadar pirinci bir kenara bırakmalı, pirincin suyu soğuyunca birkaç kere pirinçleri avuçlaya avuçlaya karıştırmalı. Sonra duru bir su çıkıncaya kadar pirinçleri üç-beş defa soğuk suda yıkamalı.

Soğanı ince ince doğramalı, sonra 1 çorba kaşığı tereyağıyla 2 çorba kaşığı zeytinyağı karışımında pembeleşinceye kadar kavurmalı. Sonra suyu iyice süzölmüş pirinci katmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak 10 dakika kadar kuvvetli bir ateşte kavurmalı. Sonra 2 bardak sıcak et suyuyla 1 çorba kaşığı sıcak et suyunda eritilmiş safranı pirincin üstüne dökmeli. Şöyle bir karıştırdıktan sonra ateşin ısını azaltmalı ve tencereyi örttükten sonra pirinci, suyunu çekinceye kadar ortadan az bir ısıda pişirmeli. Pilâv pişerken beyni soğuk suda yıkamalı. İnce zar gibi derisini mümkün olduğu kadar soyup atmalı. Sonra içinde yarım limon suyuyla 3 çorba kaşığı tuz bulunan kaynar suya atıp pişirmeli. Beyin haşlanınca bunu kevgirle sudan çıkarıp bir tabakta soğutmalı.

Pilav suyunu çekince kalan tereyağını içine atmalı. Pilâv kevgirle bir-iki defa harmanlandıktan sonra tencerenin ağzına bir peçete örtmeli. Bunun üstüne de kapağını örtüp tencereyi kıvılcım ateşin veya üstünde saç bulunan çok hafif bir ateşin üzerine oturtarak pilâvı demlendirmeli. Pilâvın demlenmesi sona ererken ince dilimlere doğranmış beyni ağıyla sarısı karışacak kadar çırpılmış olan yumurtalara ve ekmek tozuna buladıktan sonra kızgın zeytinyağının içine atıp her yanı nar gibi kızarıncaya kadar kızartmalı. Kızaran beyin dilimlerini servis tabağına boşaltılmış pilâvın üstüne düzenli bir biçimde sıraladıktan ve rendelenmiş peyniri serptikten sonra servis yapmalı.

Tavada pişmiş yemekleri yiyemiyenler ise beyni şöyle pişirebilirler: İnce zarı çıkarılmış beyin, içinde 1 sap kereviz, 2 körpe havuç, kabuğu soyulmuş tüm bir soğan, 10-15 sap maydanoz, ince dilimlere doğranmış yarım limon bulunan kaynar tuzlu suda 10-15 dakika haşlanır. Kevgirle sudan çıkarılıp bir kenarda soğutulur ve dilimlere kesilip pilâvın üstüne yerleştirilir. Böylece pilâv haşlanmış beyinle sofraya çıkarılır.

[ML® Beyinli Pilav için tıklayın](#)