



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR PİLAVI (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg Mısır Kuru (kırılmış)
250 gr Kuru Fasulye
250 gr Nohut
2 Baş Soğan
2 Yemek Kaşığı Salça
1 Su Bardağı Sıvıyağ
1 Tutam Tuz
1 Tutam Kırmızı Pul Biber

Tüm kuru malzemeler bir gece öncesinden ayrı kaplarda ılık suda ıslanır.
Ertesi gün yumuşayan malzemeler kıvama gelinceye dek ayrı tencerelerde pişirilir.
Fasulye ve nohutun suyu süzülür, mısırın suyu ise süzülmez.
Suyu süzülen fasulye ve nohut, pişme suyu korunan mısır tenceresine ilave edilir.
Kaynamaya devam eden karışımın üzerine yağ, salça, soğan, tuz ve pul biber eklenerek 15-20 dakika daha pişirilir.
Eğşili Pilav'dan daha az sulu, meyhane pilavından ise biraz daha sulu kıvamda ocaktan alınan yemek sıcak servis edilir.

Not: Geçmiş zamanlarda mısır her çiftçi ailesinin temel gıdalarından biri olarak çok amaçlı kullanılmış. Evin erkeği tarafından el değirmenlerinde kalınca çekilen mısır bez torbalara konarak nemden arındırılmış bir yere asılarak gıñübirlik beslenmenin yanı sıra konuk ağırlamada da kullanılmış.

