



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEHLİ

Elif Korkmazel

1,5 kg. kuzu kol ve sırt

3 bardaksu

2 orba kaşığı tereyağı

Tuz

Pilavı için:

2 su bardađı baldo pirinç

2,5 su bardađı et suyu veya tavuk suyu

100 gr tereyađ

2 orba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Tereyağını tavada eritin. Etleri çepeçevre iyice kızartın ve bir tencereye alın. Suyu ısıtıp etlerin üzerine dökün. Tencereyi ocağa alın. Yarım saat sonra tuz katın ve etler iyice pişinceye kadar kaynatın. Yanında nohutlu pirinç pilavı ile sıcak servis yapın.

Pilavın yapılışı: 2 subardağı supirin sıcakve tuz ile ıslatın. Pilavı pişireceğimiz tencereye 2.5 su bardağı et veya tavuk suyunu koyup kaynatın. Kaynayan suya bir miktar tuz ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ilave edin. Islanmış pirinci yıkayıp süzdükten sonra kaynayan suya katın. Kaynadıktan sonra altını kısın, suyunun çekmesini bekleyin. Bir tavada eritilip kızartılan 100 gr tereyağını suyunu çekmiş olan pilavın üzerinde gezdirin. Pilavı demlenmeye bırakın. Pilav servis edilirken üzerine gerdan eti ya da kemiklerinden ayrılan pehli eti koyun. Not: Pilava ilave edilen su, pirincin cinsine göre azaltılabilir.