



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEHLİ PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

Pirinç Baldo 2 Su bardağı
Haşlanmış Nohut 1 Çay bardağı
Kuzu incik 6 Adet (230-280gramlık)
Tuz 1,5 Çay bardağı
Tereyağı 3 Çorba kaşığı

Pirinç 20 dakika kadar ıslatılır. Daha sonra iyice yıkanır. Akşamdan ıslatılan nohutlar haşlanır. Derin bir tavada tereyağı eritilir ve incikler ters düz yapılarak kızartılır. Bu esnada yarım çay kaşığı tuz, kızartılan etlerin üzerine serpilir. Etlер iyice kızarana kadar bu işlem devam eder. Kızgın ve altı yanan tavanın içine soğuk su ilave edilir. Daha sonra ılık su ile etlerin üzeri kapanacak kadar su eklenir. Ortalama 45 dakika kadar üzeri kapalı şekilde etlerin pişmesi beklenir. Suyun pirinç oranla kıvamına bakılır ve yıkanmış pirinçler suyun içine katılır. En üst kısmına nohut eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Pirinç suyunu çekinceye kadar bu işlem çok kısık ateşte devam eder. Pilav hazır olduğunda ocaktan alınır, 5 dakika dinlendirilir. Pirinç ve etler ters düz yapılır. Pilav altta etler üst kısımda olacak şekilde servis edilir.

Not: Nohut ıslanırken tuzlu ve ılık suya ıslanmalıdır. Haşlama esnasında işlemin hızlanması için az miktarda karbonat eklenebilir. Salma yöntemi ile hazırlanan pilavlara birkaç damla taze limon sıkılması pirinçlerin daha taneli olmasına sebep olur ve toplaşmayı önler. Bu yöntem ile Tavuktu Pehli de hazırlanabilir.

