



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLÂVLI BALKABAĞI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Temizlendiği vakit 1/2 kilo gelecek bir balkabağı parçası,  
2 bardak pilâvlık pirinç,  
3+1/2 bardak et suyu,  
4/5 bardak tereyağı,  
1 baş küçük soğan,  
1 fiske ceviz-i bevva,  
yeteri kadar tuz ve karabiber,  
1/2 bardak rendelenmiş kaşar peyniri (parmesan veya rokfor da olabilir).

Yapımı: Pirinç, 3 bardak et suyu, 3/4 bardak tereyağıyla ve yeteri kadar tuzla bir pilâv hazırlamalı. Beri yanda kabuğu iyice kesilerek çıkarılmış balkabağını kuşbaşı iriliğinde parçalara doğramalı. Kalan tereyağını bir tavaya koymalı. Buna rendelenmiş soğanı katıp kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Karıştırarak soğan kavurmalı. Soğan diriliğini kaybedince buna küçük parçalara doğranmış kabak parçalarını katmalı ve tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeden bunları bir süre kavurmalı. Kabak parçaları kızarmaya başlayınca tuzunu, biberini serpmeli ve vakit vakit et suyu katarak kabakları iyice pişirmeli.

Pilâv pişince demlendirmeden önceki harmanlama sırasında kabakları içine katma ve bu harmanlamada pilâvla karıştırmalı. Pilâvı gereği gibi demlendirdikten sonra servis tabağına boşaltmalı ve yanında rendelenmiş peynir olduğu halde servis yapmalı.