



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI TAS KEBABI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağsız kuşbaşı et
750 gr pirinç
½ kg kiska soğan (arpacık)
2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sadeyağ
1 yemek kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karışık baharat
2 tatlı kaşığı tuz

Kuşbaşı etler yıkanarak geniş bir kaba konulur. Soğanların başı ve dibi kesilerek kabukları soyulur, yıkanır, etin üzerine konulur. Salça, pul biber, tuz ve baharat ilave edilerek iyice karıştırılır. Bu malzeme sığabileceği bir tase konulur, bir yemek kaşığı yağ ilave edilerek genişçe bir tavaya ters çevrilerek yerleştirilir. Kaynara geçince tasın üzerine ağır bir cisim konulur. Tasın etrafına iki-üç bardak su konularak kısık ateşte iki-üç saat pişirilir, suyu bittikçe kenarına sıcak su ilave edilir. Etlerin pişmesine az bir zaman kala diğer bir tencerede önceden ıslatılan pirinç yağda kavrulur, tuz ilave edildikten sonra tavada kaynamakta olan tasın çevresine eşit miktarda dökülür. Suyu azaldığında pirincin üzerine çıkacak kadar su eklenir, kısık ateşte pişirilir. Suyun azalışını izlemek amacıyla pişim süresi boyunca başından ayrılmamak gerekir. Pirinç suyunu çekince ateşten alınarak ortasındaki tas kaldırılır, tavasıyla servis yapılır. Bostana veya salatayla yenilir.

Not: 'Taskebabilı pilav' şeklinde de söylenir.

