



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRÇIKLI PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuşbaşı et - 100 gr.  
Pirinç - 50 gr.  
Sarı pırçıklı (Havuç) - 25 gr.  
Kuru soğan - 25 gr.  
Sadayağ- 10 gr.  
Pul biber - 5 gr.  
Tuz - 3 gr.  
Yenibahar - 2 gr.  
Tarçın - 2 gr.

Kuşbaşından biraz daha küçük doğranan etler bir tencerede haşlanır. Saçak şeklinde doğranan soğanlar ve kabuğu temizlenip ince uzun kesilen havuçları ayrı bir tencereye konan sadayağda pembeleşip yumuşayınca dek kavrulur. Haşlanmış etler ilave edilerek bir müddet daha kavrulduktan sonra pul biber, tuz, bol baharat, et suyu ve yeterince su ilave edilir. Su iyice kaynayınca pirinçler yıkanarak üzerine dökülür, iyice karıştırılan yemeğin suyu kaynayınca kısık ateşe alınarak pişirilir. Piştikten sonra bir müddet dinlenmeye bırakılan pırçıklı pilav zeytin bostanası eşliğinde servis edilir.

