



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRÇİKLİ PİLAVI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg kuşbaşı et
5 bardak pirinç
750 gr sarı pırcıklı
3 büyük kuru soğan
1,5 su bardağı yağ
2 yemek kaşığı pul biber
Tuz
Baharat

Etler kuşbaşıdan biraz daha küçük doğranır ve tencerede haşlanır. Havuçların kabuğu soyulup kibrit çöpü şeklinde ve uzunluğunda, soğanlar saçak şeklinde doğranır. Aynı bir tencereye konan yağda havuçlar ve soğanlar yumuşayınca kadar kavrulur. Sonra haşlanmış etler ilave edilerek biraz da onlarla çevrilir. İçine pul biber, tuz ve bol baharat atılarak diğer tencereden alınan et suyu, bir bardak pirince iki bardak su olmak üzere ilave edilir. Su iyice kaynayınca pirinç yıkanarak üzerine dökülür ve karıştırılır. Kaynara çıkınca hafif ateşte yavaş, yavaş pişirilir. Dinlenen pilav servis tabağına alınarak zeytin bostanasıyla yenilir.

Not: Pırcıklı, Urfa ağzında havuç'a verilen isimdir. Bu pilava mığribî pilavda denilir.

