



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRÇIKLI PİLAV (ŞANLIURFA)

1/2 kg parça et (kuzu veya koyun)
1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı tuz
1 kg yerli ve sarı havuç
150 gr (1,5 çay bardağı), sadeyağ
750 gr pirinç (önceden 15-20 dakika ıslatılmış).

Et kuşbaşı doğranır, bir tencereye konulur. 2 saat önceden ıslatılıp süzölmüş nohut, tuzun yarısı ve 2 bardak su ilave edilerek yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sarı havuç önce yuvarlak doğranır, yuvarlaklar ikinci kez doğranarak ince şerit haline getirilir. Ayrı bir tencereye yağın yarısı konur ve doğranmış havuçlar eklenerek solana kadar kavrulup et ve nohudun üzerine ilave edilir. Havuçlar pişinceye kadar et ve nohutla beraber biraz daha kaynatılır. Süzölüp iyice yıkanmış pirinç ayrı bir tencerede kalan yağda kavrulur, sonra et, nohut ve havucun bulunduğu tencereye konulur. Tencerede var olan suya ilaveten pirince yetecek kadar su konularak pilav pişirilir. Biraz dinlendirildikten sonra uygun bir kaba ters çevrilerek servis yapılır.

Not: Bu yemeğe buhara pilavı dendiği gibi mığrıba pilavı, "pırçıklı pilavı" veya "havuç pilavı" da denir. Kullanılan havuç, mutlaka sarı renkli olmalıdır. Siyah havuçtan yapılacak olursa yemek siyah olur, hiç de hoş olmayan bir görüntü çıkar. Ayrıca havuçlar Urfa havucu olmalıdır. Yerli olmayan havuçtan buhara pilavı lezzetli olmamaktadır.