



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ PİLAV

Birsel Türkmən

4 adet sakız kabağı
1 tutam dereotu
1 tutam safran
1 adet Maggi et bulyon
tuz
karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 su bardağı baldo pirinç
2+1\4 su bardağı su
Kabakları sotelemek için ayrıca
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ
Havuçlu pilav için malzemeler:
300 gr. kuzu eti
2 adet havuç
1 adet Maggi et bulyon
tuz
karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 su bardağı baldo pirinç
2+1\4 su bardağı su
havuçları sotelemek için ayrıca
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ

Pirinçler iki ayrı kaptaki tuzlu sıcak suda bekletilir.

Et kuşbaşı şeklinde doğranıp bir tencereye alınır. Suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulup sıcak su eklenir.

Yumuşayınca kadar pişirilir, tuz ve karabiber eklenir.

Havuçlar temizlenip küp şeklinde doğranır. Küçük bir tencereye alınıp çok az sıvı yağ ile sote yapılır.

Kabaklar temizlenip sebze soyacağı ile boydan boya ince şekilde dilimlenir. Yapışmaz yüzeyli bir tencerede çok az sıvı yağ ile yumuşayınca kadar sote yapılır, tuzu ayarlanır.

Safran yarım çay bardağı sıcak suda 10 dakika bekletilir.

Sıcak suda bekletilen pirinçler nişastası gidinceye kadar suya tutulup süzülür. Pilav tenceresine 2 kaşık tereyağ ve 1 kaşık sıvıyağ alınıp ısıtılır. Pirincin yarısı (1,5 su bardağı) eklenip şeffaflaşınca kadar kavrulur. Sıcak su, safran, et bulyon, eklenip tuzu ayarlanır. Kısık ateşte pişmeye bırakılır. Suyunu çekince ince kıyılmış dereotu eklenip demlenmeye bırakılır.

Kalan pirinçler de aynı şekilde kavrulur; Sıcak su, et bulyon ve biraz tuz eklenir. Havuçların bir kısmı süsleme için ayrılıp geri kalanı haşlanmış etle birlikte pilav tencesine eklenir. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir, ocak kapatılıp demlenmeye bırakılır.

Kelepçeli bir kalıp suyla ıslatılır; safranlı pilav kalıbın dibine yerleştirilir, hafifçe bastırılır. Kabak dilimlerinde birkaç tanesi süsleme için ayrılıp safranlı pilavın üzerine yayılır. Havuçlu-etli pilav kabakların üzerine yayılıp üzeri düzeltilir. Servis tabağına ters çevrilerek kalıptan çıkarılır. Havuç, kabak ve dereotu ile süslenir.