



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ŞAH PİLAVI

250 gram basmati pirinci
150 gram tereyağı
200 gram kuzu kuşbaşı
1 tutam safran
1 adet kuru soğan
100 gram yeşil erik
100 gram kestane
100 gram kuru üzüm
2 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
6 adet lavaş

Pirinci tuzlu suya koyup 2 saat kadar bekletin.
Kuşbaşı eti tencereye alın. Suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Piyazlık doğradığınız soğanları etlere ekleyip kavurmaya devam edin.
Erik, kuru üzüm, kayısı ve kestaneyi ilave edip karıştırın.
Baharatları da ekleyip ocaktan aldığınız eti soğumaya bırakın.
Sudaki pirinci süzüp yıkadıktan sonra kaynattığınız suda haşlayın.
Tereyağını eritip üzerinde biriken köpüğünü toparlayın.
Kalan yağı piringlere ekleyip karıştırın.
Safranı az miktarda sıcak suda rengi çıkana kadar demlendirin.
Safranlı suyu da tuzla birlikte pilava ekleyin ve harmanlayın.
Lavaşları fırına dayanıklı tencerenizin boyunda kesip kenarlara yapıştırın.
Pilavın yarısını tencereye aktarıp ortasını açın.
Etlı harcı pilavın ortasına doldurun (meyvelerinin bir kısmını ayırın) ve kalan pilavı da üzerine ekleyin.
En üstü lavaşla kapatın.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra pilavı 40 dakika fırınlayıp çıkarın.
Geniş bir tepsiye ters bir şekilde çıkarın ve dilimleyin.
Servis yaparken üzerine ayırdığınız meyveleri serpiştirip servis edin.



