



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAH PİLAVI

1,5 su bardağı basmati pirinç
200 gram kuzu kuşbaşı
150 gram tereyağı
1 adet kuru soğan
100 gram yeşil erik
100 gram kestane
100 gram kuru üzüm
1 tutam safran
2 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
6 adet lavaş

Basmati pirincini tuzlu suda 2 saat kadar bekletin.

Soğanı piyazlık doğrayın.

Eti tencerede suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Üzerine soğanı ilave edip kavurmaya devam edin.

Kuru üzüm, kuru kayısı ve eriği de ekleyip karıştırın.

Daha sonra zerdeçal, karabiber ve tuzu da ilave edin.

Tuzlu suda beklettiğiniz pirinci güzelce yıkayın ve kaynar suda haşlayın. Pirinçler pişince suyunu süzün.

Diğer taraftan da tereyağını eritip üzerine pirinci ekleyin.

Safranı az miktarda sıcak suda rengi çıkana kadar demlendirin. Safranlı suyu da tuzla birlikte pilava ekleyin ve harmanlayın.

Lavaşları fırına dayanıklı tencerenizin ölçüsünde kesin ve tencereye güzelce dizin.

Lavaşın üzerine pilavın yarısını ekleyin ve ortasını açın.

Eti ve meyvelerin bir kısmını da pilavın üzerine ve ortasına eşit miktarda dağıtın. Kalan pilavı da üzerine ekleyin.

Pilavınızın en üstünü lavaş ile kapatın.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pilavı 40 dakika kadar pişirin.

Geniş bir tepsiye ters bir şekilde çıkarın ve dilimleyin.

Pilavınızı ayırdığınız kuru meyvelerle servis edebilirsiniz.



