



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAH PİLAVI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 500 gram kuzu eti veya dana eti (küp şeklinde doğranmış)
- 3 su bardağı pirinç
- 2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 su bardağı kuru kayısı (doğranmış)
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı kestane (kabukları soyulmuş ve haşlanmış)
- 1 su bardağı badem (kabukları soyulmuş)
- 1 çay kaşığı safran
- 1 çay bardağı sıcak su (safranı ıslatmak için)
- 150 gram tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 4-5 adet yufka (ince açılmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (yufkaları yağlamak için)

Pirinç iyice yıkayın ve ılık suda 30 dakika bekletin. Ardından süzün.

Tereyağını geniş bir tencerede eritin. Doğranmış soğanları ekleyip kavurun. Soğanlar pembeleşince, kuzu etlerini ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyin.

Kuru kayısı ve kuru üzümü ekleyin, birkaç dakika daha kavurun. Ardından haşlanmış kestaneleri ve bademleri ekleyin.

Hazırladığınız pirinç ekleyin ve malzemelerle birlikte kavurun. Safranı sıcak su ile ıslatın ve safranlı suyu pirince ekleyin. Pirincin üzerini hafifçe geçecek kadar su ekleyip, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Pilav piştikten sonra kenara alın.

Bir yufkayı geniş bir fırın kabının tabanına yerleştirin, yufkanın kenarları kap dışına taşsın. Yufkanın üzerine sıvı yağ sürün. Diğer yufkaları da aynı şekilde üst üste yerleştirin, aralarına sıvı yağ sürmeyi unutmayın.

Hazırladığınız iç pilavı yufkaların ortasına dökün ve eşit şekilde yayın. Taşan yufkaları pilavın üzerine kapatın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yufkalar altın sarısı bir renk alana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız Şah Pilavını, dikkatlice ters çevirerek servis tabağına alın. Dilimleyerek sıcak servis edin.



