



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY PİLAVI

Malzemeler :

Kuzu eti 150 Gr
Komili Riviera zeytinyağı 6 Yemek Kaşığı
Pirinç 3 Su Bardağı
Etsuyu 5 Su Bardağı veya 1 Tablet
Domates suyu 1 1/2 Su Bardağı
Kıyılmış badem 3 Yemek Kaşığı
Kuru üzüm 2 Yemek Kaşığı
Çarliston biber 2 Adet
Kuru kayısı 4 Adet
Tarçın 1 Tatlı Kaşığı
Zencefil 1 Tatlı Kaşığı
Toz şeker 1 Tatlı Kaşığı
Kuru soğan 1 Adet
Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı
Dereotu ½ Demet
Tuz-karabiber

YAPILIŞI:

- 1-Kuzu etlerini küçük kuşbaşılar halinde doğrayınız.
- 2-Kuru soğanı ayıklayıp, piyazlık olarak doğrayınız.
- 3-Çarliston biberlerinin, tohumlarını çıkarıp, doğrayınız.
- 4-Kuru üzümleri ayıklayıp, bir kase içerisinde su ile ıslatınız.
- 5-Kuru kayısıları tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız
- 6-Dere otunu, ayıklayıp, kıyınız.
- 7-Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp doğranmış kuzu etlerine renk verdiriniz.
- 8-Kuzu etleri renk alınca, içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ekleyip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- 9- Daha sonra içine doğranmış çarliston biberlerini ilave edip, sote ediniz.
- 10-En son olarak içine, 2 su bardağı et suyunu ve tuz-karabiberi ekleyip, kısık ateşte, etler yumuşayınca kadar pişiriniz.
- 11-Yayvan bir tencerede kalan 3 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp, içine ayıklayıp, bir süzgeç içerisinde suyu beraklaşana kadar yıkadığınız pirinçleri ilave edip, kıyılmış bademleri ve az tuz ekledikten sonra 5 dakika devamlı karıştırarak pirinçleri kavurunuz. (Kavururken tuz ilave ederseniz, pirinçler kırılmaz.)
- 12-En son olarak içine, doğranmış kuru kayısıları, suyunu süzdüğünüz kuru üzümleri, tarçını, zencefili, toz şekeri, kırmızı pul biberi, kalan 3 su bardağı et suyunu, 1 1/2 su bardağı domates suyunu ve tuz-karabiberi ilave edip, pirinçler suyunu çekip, göz göz olana kadar pişiriniz.
- 13-Ateşten alıp, üzerine havlu kağıt kapatıp, 10 dakika demlendiriniz.
- 14-Demlenen pilavı, tahta bir kaşık yardımı ile kendi tenceresinde yavaş yavaş karıştırarak, havalandırınız. Pilavı, demlendirdikten sonra karıştırmazsanız lapa olur.
- 15-Servis tabağına kolay ters çevirilebilmesi için cam bir kabın içini sıcak su ile iyice ıslatınız. Kabın içine önce pişen etleri , daha sonra üzerine pilavı koyup, kaşığın sırtı ile üzerine iyice bastırdıktan sonra servis tabağına ters çeviriniz.
- 16-En son olarak Saray pilavının üzerine kıyılmış dereotu serpip, sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Saray Pilavı için tıklayın](#)