



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞARK PİLAVI

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

2 su bardağı pirinç
300 gram kuşbaşı dana eti
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı et suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı badem (kabukları soyulmuş)
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı yenibahar
Bir tutam safran (isteğe bağlı)
Yarım demet taze dereotu (süsleme için)

Pirinç tuzlu ılık suda yaklaşık 30 dakika bekletin. Süre sonunda pirinç iyice yıkayıp süzün.

Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını eritin. İnce doğranmış soğanı ekleyip kavurun. Soğanlar pembeleşince kuşbaşı doğranmış eti ekleyin ve etler suyunu salıp çekene kadar kavurmaya devam edin.

Kavrulan etlerin üzerine baharatları (tarçın, karabiber, kimyon, yenibahar) ekleyin. Et suyunu tencereye ilave edip etler yumuşayana kadar pişirin.

Ayrı bir tencerede bademleri kavurun. Kavrulan bademlerin üzerine süzölmüş pirinç ekleyin ve birkaç dakika kavurun. Haşlanmış nohutları ekleyip karıştırın. Üzerine pişirdiğiniz etli karışımı ve et suyunu ekleyin. Safran kullanıyorsanız bu aşamada ilave edin.

Pilavı karıştırın ve kapağını kapatın. Kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Pilav piştikten sonra ocaktan alın ve kapağını açmadan 10 dakika dinlendirin.

Pilavı geniş bir servis tabağına alın. Üzerini ince kıyılmış taze dereotu ile süsleyin ve sıcak olarak servis edin.

