



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEBİT-PİLAV (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Et (Koyun, Hindi, Tavuk) 1 kg.

tereyağı 3 çorba kaşığı

Domates salçası 3 çorba kaşığı

kırmızıbiber 1 çay kaşığı

karabiber 1 çay kaşığı

tuz 2 çay kaşığı

yeşilbiber 5 adet

domates 3 adet

nohut 1 Su bardağı

bulgur 3 Su bardağı

Et suyu 4 Su bardağı

YAPILIŞI:

Pilav üzerine dökülecek etin (kebab) hazırlanışı: Bir tencereye iki çorba kaşığı salça tereyağı, önceden hazırlanmış haşlanmış et, kırmızı biber ve et suyu konularak 5 dakika kaynatılır. Pilav: Tencereye 3 çorba kaşığı tereyağı, 3 çorba kaşığı salça, 3 adet domates, 3 adet yeşil biber hazırlanıp 6 su bardağı et suyu konularak 15-20 dakika süre ile kısık ateşte pişirilir. Pişirilip ve 10 dakika dinlendirildikten sonra pilav tabaklara konularak önceden hazırlanan kebab (et) ve baharat üzerine dökülerek şebit ekmek (yufka) ile servis yapılır. Genellikle yufkaya sarılarak, yanında ayran ile yenilir.