



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİKELİ PİRİNÇ PİLAVI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 bardak pirinç
500 g küçük kuşbaşı er
1/2 bardak nohut (istenirse)
1 adet büyük kuru soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Nohudu gecedan ıslatın. Soğanı ince ince kıyın. Pirinci, biraz tuz ile kaynara yakın sıcak suda ıslatın ve ılınmaya kadar bekleyin.

Et tencereye 1 fincan su ile birlikte koyun. Ağız kapalı olarak ve ara sıra karıştırarak et suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Et suyunu çekince, 1 yemek kaşığı yağ ve ince doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar yitmişayınca domates ve biber salçası, gecedan ıslanmış nohut ve tuzu ekleyin. Yaklaşık 4 bardak kadar su ekleyin ve pişmeye bırakın. Etler ve nohutlar iyice yumuşayınca ıslatılmış pirincin suyunu süzün, iyice yıkayın ve tencereye ekleyin.

Tenceredeki et suyu biraz azalmış ve pirincin miktarına denk gelecek gibi yaklaşık 3 bardak kadar kalmış olacaktır. Su miktarını pirincin su çekme kapasitesine göre ayarlayabilirsiniz. Hafif ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin.

Pilav suyunu çekince kalan yağı eritip ekleyin, ateşten alın, kapağının altına temiz bir bez veya kağıt havlu koyarak tekrar kapatın ve 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın. Servis tabağına alarak sıcak servis yapın.

Not: Gaziantep'te Kuşoası ete "tike" denir. Aynı yöntemle, KemiKSiz Kuşnaşı tavuk etini yağda iyice kızartarak, tikeli tavuk pilavı da yapabilirsiniz. Tikeli pilavlar, etli olduğu için başlı başına yemek gibidir. Benzer şekilde bulgurla, tikeli bulgur veya yarı yarıya firik kullanarak firikli bulgurlu tike pilavı da yapabilirsiniz. Tikeli pilavlar, yanında yeşil salata, turp, tere, turşu ve ayran ile tam bir öğün oluşturur.