



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZLEMELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

Pilav için:

2 Su Bardağı pilavlık pirinç

2 Çorba Kaşığı tereyağı

3 Su Bardağı et suyu

Yeteri Kadar Tuz

Üzleme için:

250 g kuzu kuşbaşı

1 Su Bardağı haşlanmış nohut

1/2 Su Bardağı pekmez

1 Su Bardağı çekirdeksiz sarı kuru üzüm

1 Çay Kaşığı tarçın

1/2 Çay Kaşığı karabiber

2 Su Bardağı su

Pirinç sıcak su ile ıslatıp içine biraz tuz ekleyin ve 20 dakika bekletin. Yıkayıp süzün. Pilav tenceresinde tereyağını eritip pirinç ekleyin. Üzerine tuzunu serpip kavurun. Sıcak et suyu ilave dip kısık ateşte pişmeye bırakın. Demlenmesi için üzerini örtüp bekletin. Küçük kuşbaşı doğranmış etleri az miktarda kızgın yağa ilave edip rengi dönünceye kadar kavurun. Üzerine 2 bardak sıcak su ilave edip yumuşayana kadar pişirin. Haşlanmış nohudu ve üzümleri ekleyin. Kaynamaya başlayınca pekmezi ilave edip kıvam buluncaya kadar kaynatın. Tarçın ve karabiber ilave edip ocaktan alın. Pilavı kaselerle kapatarak servis tabaklarına alıp üzlemesini üzerine ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

