



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZLEMELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çekirdeksiz üzüm - 25 gr.

Nohut - 25 gr.

Yağsız kuşbaşı et - 50 gr.

Kara pekmez - 15 gr.

Sadeyağı - 10 gr.

Pirinç - 100 gr.

Tuz - 3 gr.

Çekirdeksiz üzümler yıkanıp bir saat suda bekletilir. Kuşbaşı doğranmış etler bir tencerede pişirilir. Etler suyunu iyice çektiğinde sadeyağ ilave edilerek kavrulur. Bir gece öncesinden ıslatılan nohutlar iyice haşlanarak kabukları soyulur, ortadan ikiye bölünür. Bu işleminden geçen nohuta mukaşşer nohut denilir. Yıkanıp bir saat suda bekletilmiş üzüm, mukaşşer nohut, tuz, kara pekmez tencereye eklenip bir taşım kaynatılır. Bu karışıma üzleme denir. Ayrı bir tencerede pişirilen pirinç pilavı üzerine üzleme ile kaplanarak servis edilir.

