



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZLEMELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg çekirdeksiz üzüm
1 bardak nohut
300 gr yağsız kuşbaşı et
1 bardak kara pekmez
1 su bardağı sadeyağ
5 bardak pirinç
Tuz

Nohutlar iyice haşlanarak kabukları soyulur ve ortadan ikiye bölünür. Et bir tencereye konularak su ilavesiyle pişirilir. Et, suyunu çekince yağ ilave edilerek kavrulur. Yıkayıp bir saat suda bekletilmiş üzüm, önceden hazırlanmış mukaşşer nohut ve tuz tencereye konulup bir su bardağı pekmezle bir taşım kaynatılır. Bu karışıma üzleme denilir. Pirinç pilavı pişirilip servis tabağına alınır. Üstü üzleme ile kaplanır.

Not: Üzleme, çekirdeksiz kuru üzüm, pekmez, mukaşşer nohut ve yağsız kuşbaşı etten yapılan ve pilavın üzerine serilen karışımdır. Urfa ağzında (y) harfinin düşmesiyle üz şeklinde söylenen yüz sözcüğünden türetilmiştir.

