



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZLEMELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

7,5 kg nohut
3 kg yağsız tarafından kuzu eti
8 kg çekirdeksiz İzmir üzümü
4 kg pekmez
25 kg pirinç
2,5 kg sadeyağ
2 çay bardağı (300 gr) tuz
3 kg. şeker

Nohut iki saat önceden suda ıslatılır. Islama suyuyla biraz haşlanır ve kabukları soyulur (mükeşşer edilir). Kabukları soyulurken iki parçaya ayrılır. Et fındık büyüklüğünde doğranır. Nohutla beraber bir kazana atılıp iyice pişirilir. Çünkü pekmez katıldıktan sonra nohut ve et biraz sertleşir. Bu bakımdan iyi pişmelidir. Et ve nohut pişince sapı çöpü temizlenmiş ve yıkanmış üzüm atılıp biraz daha pişirilir. Pekmez ve şeker de ilave edilir. Birkaç taşırım kaynatılır ve ateşten alınır. Üzlemeli pilavın üzlemesi budur. Önceden 15-20 dakika ıslatılmış, yıkanıp süzölmüş pirinç, yağ ve tuzla normal pirinç pilavı gibi pişirilir. Tabaklara önce pilav, üzerine de üzlemeden bir kepçe konularak ikram edilir.

Not: Üzlemeli pilav düğün ve bayram yemeği olduğu için malzemelerin ölçüleri 150 kişilik verilmiştir. Et konulmayabilir. Konulmadığı zaman etsiz olarak diğer işlemler aynen yapılır.