



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZLEMELİ PİLAV (ŞANLIURFA)

4 su bardağı pirinç,
5 yemek kaşığı tereyağı
2 çay tuz Pilavın üzerine konulacak karışım için
2 su bardağı nohut
2,5 su bardağı çekirdeksiz üzüm
250 gr orta yağlı köyün kıyması
2 su bardağı kara pekmez, tuz

Bir tencereye kıyma konularak kavrulur.Düdüklü tencereye Mukaşer edilmiş nohut etle birlikte konup üzerini örtecek kadar su koyup 30-35 dakika nohut pişinceye kadar haşlanır (suyu çektirilmelidir). Yıkayıp ayıklanmış olan üzümde bu karışıma eklenir.Kara pekmez de üzümde sonra tencereye konur birkaç taşırım kaynatılıp ateşten alınır. Pirinç ayıklanıp yıkanır (Önceden ıslatılırsa daha kısa zamanda pişer.Bir tencereye yağ konarak eriyinceye kadar bekletilir. Pirinç yağa eklenerek karıştırılıp kısa bir süre (5-10 dk.) kavrulur.Üzerini örtecek şekilde su konup tuz eklenir tencerenin kapağı kapatılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Dinlenmeye bırakılır (Üzerine istenirse temiz bir havlu örtülerek 5-10 dakika dinlendirilir. 5. Pilav servis tabaklarına alınır diğer tabakta hazırlanmış üzleme bu pilavların üzerini örtecek şekilde serilip servis yapılır.

Not: Bu yemek Urfa'da Kuzuiçi ve zerde ile birlikte bayram yemeği olarak da ikram edilir.