



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÜZLEMELİ ŞANLIURFA PİLAVI

1 su bardağı pirinç  
1 yemek kaşığı Urfa sadeyağı  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı margarin  
1 su bardağı nohut  
1 su bardağı çekirdeksiz üzüm  
1 su bardağı kuşbaşı koyun eti  
Yarım su bardağı kara pekmez

Öncelikle nohutlar gecedan ıslatılıp, kabukları soyulur.

Etlar margarin ile kavrulup 1 bardak su eklenip pişirilir.

Başka bir tencerede nohutla üzüm haşlanır. Etle beraber karıştırılır.

Daha sonra da kara pekmez ve Urfa sadeyağı eklenip bir kaç dakika kaynatılıp ateşten alınır. Diğer tarafta pilav hazırlanır, pişirilir. Piştikten sonra hazırlanmış olan üzleme pilavın üzerini örtecek şekilde serilip servis yapılır.