



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
3 çorba kaşığı arpa şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Önce üzüm şişmesi için ılık suya ıslatılır. (20 dakika kadar) Tencereye tereyağı konur eriyince şehriye atılır, pembeleşene dek kavrulur. Üzerine suda bekletilmeden bol suda yıkanmış, suyu süzölmüş pirinç atılır, 5 dakika kadar kavrulur. Daha sonra suyu süzölmüş üzüm, tuz atılır. Birkaç kez çevrilir. En son et suyu katılır. Tencerenin kapağı kapatılır, orta-kısık ateş arası ateşte 20-22 dakika pişirilir. Ateşten alınır üzerine temiz havlu kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Dikkallice karıştırılır, servise sunulur.