



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI PİLAV ÜZERİ KAVURMA

165 Gr Sana Klasik Kase
4 Yemek Kaşığı zeytinyağı
2,5 Su Bardağı sıcak su
1 Su Bardağı su
1 Su Bardağı haşlanmış nohut
1 Kg. kuzu eti
2 Su Bardağı baldo pirinç
1 Tatlı Kaşığı zerdeçal
1 Yemek Kaşığı kuş üzümü

Pilav için, pirinçleri sıcak suyla iyice yıkayın. 40 gr margarini ve zeytinyağını tencereye alıp eritin. Pirinçleri ekleyip kavurun. Zerdeçalı ilave edip karıştırın. Sıcak suyu ve tuzunu ekleyip kaynayınca kadar yüksek ateşte daha sonra kısık ateşte pişirin. Suyunu çekmeye yakın üzüm ve nohutları ekleyerek suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerine kağıt havlu kapatıp demlenmeye bırakın. Etleri kuşbaşı doğrayın. Kalan margarini tencerede eritip etleri ekleyin ve kavurun. Tuz ve su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Pilavı servis tabağına alıp üzerine etleri yerleştirin ve servis yapın.