



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

DUVAKLI PİLAV



2 su bardağı pirinç
350 gr kıyma
1 büyük çay bardağı badem
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3,5 su bardağı tavuk suyu

- # Bademler kaynar suda 5-6 dakika bekletilir, çekerek ince kabukları çıkarılır.
- # Tencereye tereyağının yarısı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Eriyince bademler atılır, pembeleşene kadar kavrulur.
- # Üzerine kıyma eklenir, parça parça olması için sürekli karıştırarak suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Tuz ve karabiber katılır, karıştırılır ve başka bir kaba çıkarılır.
- # Aynı tenceye kalan tereyağı ve yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinç bırakılır.
- # Pirincin ortası açıldığında yağ ortaya toplanana kadar kavrulur.
- # Tuz ve tavuk suyu ilave edilir. Kapak kapatılır, kaynayınca ateş kısılır, 12 dakika pişirilir.
- # Ateşten alınır, kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda pilav dikkatli bir şekilde karıştırılır.
- # Servis tabağına pilav konur, üzerine kıymalı harç bırakılır.

Not: Duvaklı pilav, Diyarbakır'a özgü bir lezzettir.