FISTIKLI PİLAV

2 Su bardağı pirinç
1 Çay bardağı Antep fıstığı
1 Adet iri havuç
8 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su ya da et suyu

Pirinç, üzerine örtecek kadar tuzlu, sıcak suya ıslatılır, yarım saat bekletilir. Bu arada Antep fıstıklarının iç kısımları kaynar sıcak suda 4 – 5 dakika bekletilir, ince kabukları çekerek çıkartılır.
Bir tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca soyulmuş fıstıklar atılır, 1 – 2 dakika kavurduktan sonra rendenin kalın kenarı ile rendelenmiş havuç katılır.
Havuç ve fıstık birlikte havucun suyu gidene kadar kavrulur. Üzerine suda beklenmiş, yıkanmış pirinç ve tuz konur. Pirinç şeffaf bir görünüm alana kadar kavrulur.
En son 3 su bardağı soğuk et suyu ya da su ilave edilir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav önce orta ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir, ateşten alınır.
Hemen tencere ile kapak arasına emici bir kağıt ya da temiz bir bez örtülür, en az yarım saat dinlendirilir.
Servis yapılacağı zaman kase biraz ıslatılır, dinlenmiş, kırmadan karıştırılmış pilav kaseye hafif bastırarak yerleştirilir. Düz bir tabağa ters çevrilir.

Not: Dünya’da tüketilen Antep Fıstığının %80’i büyük oranda Gaziantep bölgesi olmak üzere Türkiye’de üretilir.