



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

VEZİR PİLAVI



- 2 Su bardağı pirinç
- 6 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 4 Su bardağı et suyu
- Üzeri İçin;
- 250 gr. dana kuşbaşı
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Su bardağı bezelye konservesi
- 1 Adet çarliston biberi
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 3 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tutam tuz

- # İlk işlem olarak etin üzerine 4 su bardağı soğuk su konur. Tencerede ya da düdüklü tencerede yumuşayana kadar haşlanır.
- # Daha sonra haşlanan et bir süzgece boşaltılır, et suyu süzülür. Elde edilen et suyu eksikse su ilave edilir, 4 su bardağına tamamlanır.
- # Ilık suda bekletilmeden, bol soğuk suda yıkanan pirincin suyu iyice süzülür.
- # Tencereye sıvıyağ konur. Isınınca yıkanmış pirinç eklenir, orta ateşte 5-6 dakika kavrulur. Üzerine tuz ve 4 su bardağı et suyu eklenir, tencerenin kapağı kapatılır.
- # Pilav önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına havlu kağıt yerleştirilir.
- # Pilav demlenirken üst kısım hazırlanır; tencereye 3 çorba kaşığı sıvıyağ konur. Yağ kızınca ince doğranmış kuru soğan atılır, kararana kadar kavrulur.
- # Üzerine ince kıyılmış çarliston biberi ve haşlanmış et eklenir, birkaç dakika kavrulur. Salça, tuz ve en son bezelye katılır. Tencerenin kapağı kapatılır, 10 dakika pişirilir, ateşten alınır.
- # Demlenen pilav dikkatli bir şekilde karıştırıldıktan sonra servis tabağına konur. Üzerine etli karışım yerleştirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Vezir pilavı taze bezelye ile hazırlanacaksa ete eklemeyen önce 15-20 dakika haşlanmalıdır.