ALA PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı yeşil mercimek
2 adet kuru soğan
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
100 gr. pastırma
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı su

Mercimek akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür.
Tencereye 3,5 su bardağı su konur, sıvıyağ ve tuz ilave edilir.
Kaynamaya başlayınca yıkanmış pirinç eklenir, orta ateşte 12 dakika pişirilir.
Ateşten almadan hemen önce mercimek eklenir, karıştırılır ve kapak kapatılır. Yarım saat dinlenmeye bırakılır.
Bu arada Soğan çok ince doğranır, tereyağında normalden biraz fazla kavrulur. Tuz, pul biber ve elle koparılmış pastırma katılır, 1 dakika sonra ateşten alınır.
Hazırlanan karışım pilava eklenir. Zedelemeden karıştırılır. Tekrar kapak kapatılır 10 dakika daha dinlendirilir.
Servis yapmadan öce alt üst edilir.

Not: Ala pilavı Kastamonu bölgesine has yöresel bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1865 | Adı: Ala Pilavı | İndirme tarihi: 26.04.2024 - 20:14