



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

DÜĞÜN PİLAVI



2 Su bardağı pirinç
Yarım kg. kuzu kuşbaşı
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 Su bardağı nohut
1 Çorba kaşığı tereyağı
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
2,5 – 3 Su bardağı et suyu

- # Kuşbaşı et ve nohut ayrı ayrı haşlanır. Pirinç sıcak tuzlu suda 1 saat bekletilir.
- # Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, yağlar ısınınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan, yarım tatlı kaşığı tuz ve karabiber eklenir. Soğanın hiç suyu kalmayana kadar kavrulur.
- # Ateş kısık konuma alınır, kavrulmuş soğanın üzerine haşlanmış et, nohut, kuru üzüm konur, birkaç kez çevrilir.
- # Üzerine suda beklemiş, soğuk suda nişastası gidene kadar yıkanmış pirinç yerleştirilir, karıştırılmaz.
- # Pirincin üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve 3 su bardağına yakın et suyu dikkatlice ilave edilir.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. Önce orta ateşte 5 dakika sonra kısık ateşte 17 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir.
- # Pilav süre sonunda geniş, düz bir tabağa çevrilir, sofraya getirilir.

Not: Düğün pilavı yapımında kullanılan tencerenin, yuvarlak tabanlı olması tavsiye edilir.