



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

ÇOBAN PİLAVI



2 Su bardağı pirinç
250 gr. kuzu kuşbaşı
1 Adet domates
1 Adet çarliston biberi
1 Adet orta boy kuru soğan
3 Adet taze soğan
1 Su bardağı nohut
4 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 Çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
2,5 Su bardağı su

Nohut, bir akşam önceden ayıklanır, yıkanır, temiz suya ıslatılır. Ertesi günü aynı su ile yumuşayana kadar haşlanır.

Pirinç içinde birkaç damla limon suyu ve biraz tuz bulunan ılık suya bir saat ıslatılır.

Bu arada kuru soğan çok ince doğranır, ayçiçek yağında sararana kadar kavrulur. Üzerine kuşbaşından biraz daha küçük doğranmış et katılır. Hızlı ateşte et, suyunu salıp çekene kadar pişirilir.

Üzerine kabuğu soyulmuş küp küp doğranmış domates ve tohumları çıkarılmış, ince doğranmış biber eklenir, birkaç kere karıştırılır.

Daha sonra 2,5 su bardağı sıcak su katılır. Tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirilir.

Süre sonunda etli karışıma tereyağı, haşlanmış nohut, ince kıyılmış taze soğan, karabiber, tuz ve ılık suda bekletildikten sonra bol soğuk suda yıkanmış, süzölmüş pirinç eklenir.

Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına kağıt havlu yerleştirilir, 20 – 30 dakika dinlendirilir.

Pilav, pirinçler zedelenmeyecek şekilde karıştırılır. Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Çoban pilavı yapımında tereyağı soğanı kavurma aşamasında yanacağı için kullanılması tavsiye edilmez. Özgün tadının pilava geçmesi için daha sonra eklenir.