



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

AZERİ PİLAVI



300 gr kuzu kuşbaşı
2 su bardağı pirinç
2 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
5 adet kuru kayısı
3 adet taze soğan
5-6 dal dereotu
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı sıvıyağ
3,5 su bardağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

- # İlk işlem olarak tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur. Isınınca kuşbaşı et atılır, 10 dakika kadar kavrulur. Yarım tatlı kaşığı tuz ve 3,5 su bardağı su katılır. Kapaklı olarak 20-25 dakika pişirilir.
- # Diğer tarafta başka bir tencereye tereyağı ve kalan 4 çorba kaşığı yağ konur. Orta ateşe yerleştirilir. Isınında çam fıstığı atılır. sararana kadar kavrulur.
- # Sonra üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış havuç ilave edilir, kapak kapatılır, yumuşayana kadar pişirilir.
- # Üzerine çok ince kıyılmış kuru soğan katılır ve soğan adeta kuru bir görünüm alana dek kavrulur.
- # Bu arada kayısı tavla zarı şeklinde doğranır ve kuş üzümüyle birlikte soğanın üzerine atılır. Üzüm şişene kadar pişirilir.
- # Pirinç ıslatılmadan bol suda yıkanır ve suyu iyice süzülür. Karışımın üzerine eklenir, 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber serpilir. 2-3 dakika kavrulur.
- # Haşlanan et kevgirle suyundan alınır, pilava katılır. Et suyu 3,5 su bardağı olacak şekilde ayarlanır ve dökülür.
- # Kapaklı olarak orta ateşte kaynama noktasına gelene kadar pişirilir. Sonra ateş kısılır 10 dakika daha pişirilir.
- # Pilav ateşten alınınca ince kıyılmış dereotu ve taze soğan eklenir ancak karıştırılmaz. Tencereyle kapak arasına kağıt havlu kapatılır. Yarım saat demlendirilir.
- # Süre sonunda pirinçleri zedelemekten pilav karıştırılır. ıslatılmış bir kaseye hafif bastırarak yerleştirilir ve servis tabağına ters çevrilir.

Not: Havuç ve soğan yetri kadar pişmezse pilavın su oranı bozulabilir.