DUVAKLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
350 gr kıyma
1 büyük çay bardağı badem
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3,5 su bardağı tavuk suyu

Bademler kaynar suda 5-6 dakika bekletilir, çekerek ince kabukları çıkarılır.
Tencereye tereyağının yarısı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Eriyince bademler atılır, pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine kıyma eklenir, parça parça olması için sürekli karıştırarak suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Tuz ve karabiber katılır, karıştırılır ve başka bir kaba çıkarılır.
Aynı tenceye kalan tereyağı ve yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinç bırakılır.
Pirincin ortası açıldığında yağ ortaya toplanana kadar kavrulur.
Tuz ve tavuk suyu ilave edilir. Kapak kapatılır, kaynayınca ateş kısılır, 12 dakika pişirilir.
Ateşten alınır, kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda pilav dikkatli bir şekilde karıştırılır.
Servis tabağına pilav konur, üzerine kıymalı harç bırakılır.

Not: Duvaklı pilav, Diyarbakır'a özgü bir lezzettir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1986 | Adı: Duvaklı Pilav | İndirme tarihi: 22.08.2025 - 15:47