



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

## ERİKLİ PİLAV



2 Su bardağı pirinç  
1 Çay bardağı badem  
Yarım çay bardağı çam fıstığı  
Yarım çay bardağı antepfıstığı  
2 Çorba kaşığı tereyağı  
2 Çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım çay kaşığı tarçın  
Yarım çay kaşığı yenibahar  
1 Çay kaşığı karabiber  
1 Tatlı kaşığı tuz  
3 Su bardağı su  
Erikli Harç İçin;  
2 Su bardağı siyah kuru erik  
2 Su bardağı su  
2 Çorba kaşığı zeytinyağı  
2 Çorba kaşığı toz şeker  
Hamuru İçin;  
1 Adet yumurta  
2 Çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım çay bardağı su  
Yarım çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un

- # Erikler yıkanır, üzerine 2 su bardağı su eklenir, orta ateşte erikler şişene kadar pişirilir.
- # Daha sonra kalan fazla suyu süzülür, toz şeker ve zeytinyağı eklenir, kısık ateşte birkaç dakika çevrilir. Soğuyunca çekirdekleri çıkarılır.
- # Pirinç ılık, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bu arada badem ve antepfıstığı kısa süre sıcak suda tutulur. Sonra ince kabukları çekerek çıkarılır.
- # Tencereye zeytinyağı ve tereyağı konur. Orta ateşte yağlar ısınıp karışınca, antepfıstığı, çamfıstığı ve badem atılır, sararana kadar kavrulur.
- # Üzerine suda bekledikten sonra soğuk suda birkaç kez yıkanmış, süzölmüş pirinç katılır, 10 dakika kavrulur.
- # Pilava tuz, karabiber, tarçın, yenibahar ve 3 su bardağı su konur, tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 10 dakika pişirilir, daha sonra ocak kısık konuma getirilir, 10 dakika daha pişirilir.
- # Tencerenin ağzına emici bir kağıt yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir. Bu arada hamur yapılı; yoğurma kabına yumurta, zeytinyağı, su ve tuz konur karıştırılır. Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar, un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur unlu zeminde 35 – 40 santim çapında açılır. Ortasından başlayarak birkaç yerine ilaç kutusu ağzı, kurabiye kalıbı, alyans gibi şekil verdirci aletlerle minik delikler kesilir.
- # Orta büyüklükte alüminyum, kulpsuz bir tencere bol miktarda tereyağı ile yağlanır. Hazırlanan hamur tencereye yerleştirilir, kalan hamur tencerenin kenarından sarkıtılır.
- # Tenceredeki hamurun üzerine önce eriğın yarısı, sonra pilavın yarısı, daha sonra kalan erik ve pilav hafif bastırarak kat kat yerleştirilir. Sarkan hamur bohça kapatır gibi kapatılır.
- # Pilav 180 derece fırında hamuru kızarana kadar pişirilir. Servis tabağına ters çevrilir.

**Not:** Erikli pilav Osmanlı mutfağında hazırlanan unutulmaya yüz tutmuş lezzetli bir pilavdır.