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, süzülmüş 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 yapılır; 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 verdirici 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 eriğin 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.