



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

BEYİNLİ PİLAV



2 Su bardağı pirinç
1 Adet dana beyni
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
3 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Pirinç tuzlu, ılık suda yarım saat bekletilir, bu arada beyin akan soğuk suya tutularak zarı sıyrılır.
- # Daha sonra zarı alınan beyin, fındık büyüklüğünde doğranır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, kızınca suda bekletildikten sonra birkaç kez soğuk sudan geçirilerek yıkanmış, süzölmüş pirinç eklenir.
- # Pirinç şeffaf ve katı bir hal alana kadar kavrulur. Tuz ve ılık su katılır.
- # En son doğranmış beyin en üste yayılır, karıştırılmaz, tencerenin kapağı kapatılır.
- # Pilav önce orta ateşte, 10 dakika sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir. Ocaktan alınır.
- # Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda pirinç ve beyin ezilmeden pilav dikkatlice karıştırılır.
- # Arzu edilen şekilde servise sunulur.

Not: Bir adet dana beyni yerine 3 adet koyun beyni kullanılabilir.