DÜĞÜN PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
Yarım kg. kuzu kuşbaşı
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 Su bardağı nohut
1 Çorba kaşığı tereyağı
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
2,5 – 3 Su bardağı et suyu

Kuşbaşı et ve nohut ayrı ayrı haşlanır. Pirinç sıcak tuzlu suda 1 saat bekletilir.
Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, yağlar ısınınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan, yarım tatlı kaşığı tuz ve karabiber eklenir. Soğanın hiç suyu kalmayana kadar kavrulur.
Ateş kısık konuma alınır, kavrulmuş soğanın üzerine haşlanmış et, nohut, kuru üzüm konur, birkaç kez çevrilir.
Üzerine suda beklemiş, soğuk suda nişastası gidene kadar yıkanmış pirinç yerleştirilir, karıştırılmaz.
Pirincin üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve 3 su bardağına yakın et suyu dikkatlice ilave edilir.
Tencerenin kapağı kapatılır. Önce orta ateşte 5 dakika sonra kısık ateşte 17 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir.
Pilav süre sonunda geniş, düz bir tabağa çevrilir, sofraya getirilir.

Not: Düğün pilavı yapımında kullanılan tencerenin, yuvarlak tabanlı olması tavsiye edilir.