VEZİR PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
4 Su bardağı et suyu
Üzeri İçin;
250 gr. dana kuşbaşı
1 Adet kuru soğan
1 Su bardağı bezelye konservesi
1 Adet çarliston biberi
1 Çorba kaşığı domates salçası
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tutam tuz

İlk işlem olarak etin üzerine 4 su bardağı soğuk su konur. Tencerede ya da düdüklü tencerede yumuşayana kadar haşlanır.
Daha sonra haşlanan et bir süzgece boşaltılır, et suyu süzülür. Elde edilen et suyu eksikse su ilave edilir, 4 su bardağına tamamlanır.
Ilık suda bekletilmeden, bol soğuk suda yıkanan pirincin suyu iyice süzülür.
Tencereye sıvıyağ konur. Isınınca yıkanmış pirinç eklenir, orta ateşte 5-6 dakika kavrulur. Üzerine tuz ve 4 su bardağı et suyu eklenir, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına havlu kağıt yerleştirilir.
Pilav demlenirken üst kısım hazırlanır; tencereye 3 çorba kaşığı sıvıyağ konur. Yağ kızınca ince doğranmış kuru soğan atılır, kararana kadar kavrulur.
Üzerine ince kıyılmış çarliston biberi ve haşlanmış et eklenir, birkaç dakika kavrulur. Salça, tuz ve en son bezelye katılır. Tencerenin kapağı kapatılır, 10 dakika pişirilir, ateşten alınır.
Demlenen pilav dikkatli bir şekilde karıştırıldıktan sonra servis tabağına konur. Üzerine etli karışım yerleştirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Vezir pilavı taze bezelye ile hazırlanacaksa ete eklemeden önce 15-20 dakika haşlanmalıdır.