ENZADE PİLAVI

2,5 Su bardağı pirinç
Yarık kg. yağsız dana kuşbaşı
1 Su bardağı domates rendesi
1 Çorba kaşığı tereyağı
5 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 Tatlı kaşığı karabiber
2 Tatlı kaşığı tuz
2,5 Su bardağı su

Tencereye tereyağı ve ayçiçek yağı konur. Yağlar ısınıp karışınca kuşbaşı et eklenir.
Önce hızlı ateşte etler 10 dakika kavrulur, sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak 30 dakika daha pişirilir.
Bu arada pirinç ılık, tuzlu, limonlu suya ıslatılır, en az yarım saat bekletilir.
Süre sonunda pişen ete domates rendesi, 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber katılır, 5 dakika daha pişirilir.
Tencerenin dip kısmında bulunan domatesli et kaşığın tersiyle düzeltilir. Üzerine suda bekletilmiş, yıkanmış pirinç etlerin şeklini bozmadan yerleştirilir.
Pirincin üzerine kalan 1 tatlı kaşığı tuz serpilir, 2,5 su bardağı sıcak su konur, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav orta – kısık ateş arası 17 – 20 dakika pişirilir. Ateşten alınır, tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda şeklini bozmadan servis tabağına ters çevrilir.

Not: Enzade pilavı yapımında düz tabanlı tencere kullanılmalıdır.