



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ENZADE PİLAVI



2,5 Su bardağı pirinç
Yarıkg. 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 ısınır 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 kaşığının 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.