HİCAZ PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
Yarım su bardağı nohut
1 Portakalın kabuğu
1 Çorba kaşığı tereyağı
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı et suyu
Yahnisi İçin;
Yarım kg. parça koyun eti
4 Adet orta boy kuru soğan
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı sıcak su

Nohut akşamdan ayıklanır, yıkanır, temiz suya ıslatılır. Ertesi günü ıslatma suyu ile birlikte yumuşayan kadar haşlanır.
Bu arada pilavın yahnisi hazırlanır; soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, sıvıyağda şeklini kaybedene kadar kavrulur.
Üzerine parça koyun eti atılır, birkaç kez çevrilir, tencerenin kapağı kapatılır. Et suyunu bırakıp çekince, tuz ve sıcak su eklenir, kısık ateşte en az 1 saat daha pişirilir.
Et pişerken ayıklanmış pirinç, tuzlu, limonlu ılık suya ıslatılır. Portakalın kabuğu sadece sarı kısmı alınarak soyulur.
Acısının çıkması için, kabuklar bol suda kaynatılır, suyu dökülür. Kabukları kaynatma işlemi, suyu değiştirmek koşuluyla iki kere daha tekrarlanır.
Suda yarım saat bekleyen pirinç, bol soğuk suda birkaç kez yıkanır, süzgece çıkarılır, suyu süzülür. Haşlanmış portakal kabukları ince kıyılır.
Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca pirinç ve tuz eklenir. Pirinç şeffaflaşana kadar kavrulur.
Üzerine haşlanmış nohut, haşlanmış kıyılmış portakal kabuğu ve karabiber eklenir, 1 – 2 dakika daha kavrulur, 3 su bardağı et suyu eklenir.
Tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 10 dakika, sonra çok kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda pilav karıştırılır, servis tabağına alınır, üzerine pişmiş, parçalara ayrılmış yahni konur, servise sunulur.

Not: Hicaz Pilavına yarım çay bardağı ılık suda yarım saat beklemiş 1 çay kaşığı safran da eklenebilir.