



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

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 için;
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 ısınca 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.