

PİLAVLAR

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Ciğerli Bulgur Aşı

- Ciğerli Bulgur Aşı (4 Kişilik)
- ½ kg ciğer
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 orta boy soğan
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 4 bardak su
- 1 çay kaşığı karabiber ve tuz



- Hazırlanışı
- Ciğerler yıkanıp küçük zar büyüklüğünde doğranır. Tencereye konulan yağda yemeklik doğranan soğan pembeleştirildikten sonra ciğerler katılarak kavrulur. Tuz ve karabiber atılıp üzerine dört su bardağı su ilave edilerek kaynara bırakılır. Su kaynayınca bulgurlar yıkanarak tencereye dökülür, yeniden kaynara geçince altı kısılır. Suyunu çekince ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır, servis tabağına alınıp koruk salatası ve bostanayla yenilir.

Etli Nohutlu Bulgur Aşı

- Etli Nohutlu Bulgur Aşı (6 Kişilik)
- ½ kg kuşbaşı yağsız et
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı ev şehriyesi
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 su bardağı sadeyağ
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz



- Hazırlanışı
- Gecedan ıslatılan nohut bir tencerede yumuşayınca kadar pişirilir. Et bir tencereye konularak kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Üzerine yağ ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan ete salça ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Etlar yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine bulgur ve şehriye dökülerek kaynara bırakılır. Kaynayınca tuz ve karabiber ilave edilerek kısık ateşte suyu çekinceye kadar pişirilir. Ateş kapatılıp demlenmeye bırakılır.

Etli Nohutlu Firik

- Etli Nohutlu Firik (4 Kişilik)
- 300 gr kuşbaşı yağsız et
- 4 bardak su
- 1 su bardağı nohut
- 2 su bardağı firik
- 4 yemek kaşığı sadeyağ
- 2 çay kaşığı karabiber Tuz



- Hazırlanışı
- Et bir tencereye konularak su ilavesiyle pişirilir. Gecedan ıslatılan nohut bir tencerede yumuşayınca kadar haşlanır. Yağ tencereye konular, pişen etler içerisine atılıp pembeleşinceye kadar kavrulur, bir tabağa alınır. Tencerede kalan yağın içerisine ayıklanmış firik konulup kavrulur dört bardak et suyu ilave edilir. Su kaynayıncaya nohut, karabiber ve tuz ilave edilerek pişirilir. Demlenen firikler tabağa alınır, üzerine etler serilerek servis yapılır. Koruk salatası yada bostanayla yenilir.

Firik

- Firik (4 Kişilik)
- 2 su bardağı firik
- 4 bardak su
- ½ su bardağı sadeyağ
- 1 çay kaşığı karabiber Tuz



- Hazırlanışı
- Tencereye yağ konulup ısıtılır. Ayıklanıp yıkanan firik içine dökülerek biraz kavrulur, üzerine dört bardak su ilave edilir. Tuz, karabiber konularak pişirilip dinlendirildikten sonra sıcak servis yapılır. Koruk salatası veya bostanayla yenilir.

İç Pilav

- İç Pilav (4 Kişilik)
- ½ kg pirinç
- 1 adet kuzu ciğeri
- ½ su bardağı sadeyağ
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 paket çam fıstığı (snober)
- 1 paket kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı karışık baharat
- 1 litre su
- Tuz



- Hazırlanışı
- Tencereye yağ boşaltılıp ateşe konulur. Isınan yağa atılan çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kavrulup bir tabağa alınır. Aynı tencereye saçak doğanmış soğanlar ve küçük doğranmış ciğerler atılarak pembeleştirilir. Pirinçler yıkanıp tencereye alınır, kavrulur. Su ilave edilip kuş üzümü, baharat ve tuz konularak kısık ateşte pişirilir. Ateşin altını kapatmaya yakın çam fıstıkları ilave edilir. Demlenen pilav servis tabağına alınır, bostanayla yenir.

Kemeli Pilav

- Kemeli Pilav (4 Kişilik)
- 2 su bardağı pirinç
- 300 gr kuşbaşı et
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ kg keme
- 1 büyük kuru soğan
- 3 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 bardak su Tuz



- Hazırlanışı
- Tencereye etler konularak pişirilir. İki yemek kaşığı sade yağda, yumuşayan etler bir-iki çevrilir, ince kıyılmış soğanlar ilave edilir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinçler yıkanıp tencereye alınır, kavrulur, pirinçlere iki kaşık salça ilave edilip kavrulmaya devam edilir, sonra dört bardak su, tuz ve karabiber ilave edilerek pilav kısık ateşte pişirilir. Keme temizlenerek yıkanır, küçük kuşbaşı olarak doğandıktan sonra geride kalan yağda, tavada hafif ateşte kavrulur. Tuz ve karabiber ilave edilir, pilavın içerisine karıştırılarak servis tabağına alınır, bostanayla yenilir.

Kengerli Pilav

- Kengerli Pilav (6 Kişilik)
- 1 kg kenger
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 4 yemek kaşığı sadeyağ
- 4 bardak su
- 1 tatlı kaşığı karabiber Tuz



- Hazırlanışı
- Kengerlerin dikenleri temizlenir, iki cm uzunluğunda parçalara ayrılır, bol suda yıkanır. Bir tencerede su kaynatılıp kengerler içerisinde yumuşayıncaya kadar haşlanıp süzgece alınır. Süzülünce yağın yarısı tencereye konulur ve ısıtılır, iyice ısınan yağın içerisinde kengerler kavrulur, bir tabağa alınır. Geride kalan yağ tencereye konulup ısıtılır, bulgurlar yıkanıp tencerede kavrulur. Kavrulmuş bulgurlara 4 bardak su, tuz ve karabiber ilave edilerek pişirmeye bırakılır. Bulgurlar göz göz olunca kengerler ilave edilerek karıştırılır, ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır. Servis tabağına alınan pilav, bostanayla yenilir.

Kıymalı Bademli Pilav

- Kıymalı Bademli Pilav (4 Kişilik)
- ½ kg yağsız (koyun) kıyma et
- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı badem
- 1 su bardağı sadeyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 bardak su
- Tuz

- Hazırlanışı

- Pirinç yıkanıp sıcak tuzlu su içerisinde ıslatılır. Tencereye konulan bademler üzerine konulan suyla kabuğu yumuşayınca kadar haşlandıktan sonra ateşten alınıp kabukları soyulur. Bir bardak yağın yarısı tencereye konulup hazırlanmış olan bademler pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra yağdan alınarak bir tabağa konulur. Tavaya konulan kıyma et kavrulma kıvamına geldiğinde tuz ve karabiber eklenir, diğer taraftan bir tencereye kalan yağ konulur. İyice ısınan yağa önceden ıslatılıp suyu süzölmüş pirinçler ilave edilerek kavrulur, su ve tuz konularak pişmeye bırakılır. Su kaynamaya başlayınca altı kısılıp suyunu çekince ateşten alınır ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş pilav servis tabağına alınıp üzerine kavrulmuş kıyma, daha sonra da bademler yayılarak sıcak olarak servis yapılır.



Kuzu İçi

- Kuzu İçi (4 Kişilik)
- 1 kg yağsız kuzu eti
- 4 su bardağı pirinç
- 1 paket snober
- 1 paket dolma üzümü
- 1 su bardağı sadeyağ
- Karabiber
- Karışık baharat
- Haspir
- Tuz



- Hazırlanışı
- Yağsız kuzu eti tencereye konularak haşlanır. Etler pişince tencereden alınır. Tencerede kalan et suyuna 2 yemek kaşığı haspir atılıp rengini verinceye kadar kaynatılır. Tel süzgeçten süzülerek bir kâseye alınır. Genişçe bir tavaya yağ konularak çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kızartılıp bir tabağa alınır. Pirinç tencereye dökülerek kavrulur. Tuz, üzüm, baharat ve haspiri et suyu ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Altını kapamadan çam fıstıkları ilave edilerek hafifçe karıştırılır. Ateşten alınan pilav dinlenmeye bırakılır. Servis tabağına konulan pilavın üzerine etler tuzlanıp küçük parçalara ayrılarak serilir.

Meyhane Pilavı

- Meyhane Pilavı (6 Kişilik)
- 1 kg yağsız kuşbaşı et
- 4 su bardağı pirinç
- 10 bardak su
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı karışık baharat
- 1,5 çay bardağı sadeyağ
- Tuz



- Hazırlanışı
- Etler yıkanıp ilave edilen suda yumuşayınca kadar tencerede pişirilir. Yağ ilave edilerek et ve saçak doğranan soğanlar kavrulur, pembeleşmeye başlayınca salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Et soğan salça iyice kavrulunca 10 bardak su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Pul biber, baharat ve tuz atılıp bir taşırım kaynatılınca ateşten alınır. Diğer taraftan diğer bir tencereye geri kalan yağ konularak önceden ıslatılmış pirinç dökülür, kavrulmaya başlanır. Kavrulmuş pirincin üzerine önceden hazırlanmış et, salça, biber ve baharatlı su ilave edilerek kaynara çıkınca hafifi ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pilavın dibinin tutmaması için sık sık hafifçe karıştırılması gerekir. Bir süre dinlendirilen pilav servis tabağına alınır, cacık veya bostana ile yenilir Meyhane pilavı pişirmek için diğer bir usulde, tenceredeki et, salça baharat ve pul biber karışımı kaynarken pirinç üzerine dökülür.

Pirçikli Pilavı

- Pirçikli Pilavı (6 Kişilik)
- ½ kg kuşbaşı et
- 5 bardak pirinç
- 750 gr sarı pırçıklı
- 3 büyük kuru soğan
- 1,5 su bardağı yağ
- 2 yemek kaşığı pul biber Tuz ve baharat



- Hazırlanışı
- Etler kuşbaşından biraz daha küçük doğranır ve tencerede haşlanır. Havuçların kabuğu soyulup kibrit çöpü şeklinde ve uzunluğunda, soğanlar saçak şeklinde doğranır. Ayrı bir tencereye konan yağda havuçlar ve soğanlar yumuşayınca kadar kavrulur. Sonra haşlanmış etler ilave edilerek biraz da onlarla çevrilir. İçine pul biber, tuz ve bol baharat atılarak diğer tencereden alınan et suyu, bir bardak pirince iki bardak su olmak üzere ilave edilir. Su iyice kaynayıncaya pirinç yıkanarak üzerine dökülür ve karıştırılır. Kaynara çıkınca hafif ateşte yavaş, yavaş pişirilir. Dinlenen pilav servis tabağına alınarak zeytin bostanasıyla yenilir.

Üzlemeli Pilav

- Üzlemeli Pilav (6 Kişilik)
- ½ kg çekirdeksiz üzüm
- 1 bardak nohut
- 300 gr yağsız kuşbaşı et
- 1 bardak kara pekmez
- 1 su bardağı sadeyağ
- 5 bardak pirinç
- Tuz



- Hazırlanışı
- Nohutlar iyice haşlanarak kabukları soyulur ve ortadan ikiye bölünür. Et bir tencereye konularak su ilavesiyle pişirilir. Et, suyunu çekince yağ ilave edilerek kavrulur. Yıkayıp bir saat suda bekletilmiş üzüm, önceden hazırlanmış mukaşşer nohut ve tuz tencereye konulup bir su bardağı pekmezle bir taşım kaynatılır. Bu karışıma üzleme denilir. Beyaz pilav** pişirilip servis tabağına alınır. Üstü üzleme ile kaplanır.

Yağlı Kıyma

- Yağlı Kıyma (6 Kişilik)
- 2 su bardağı iđkftelik bulgur
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı pul biber
- 1 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı sade yağ
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tarçın Tuz



- Hazırlanışı
- Bir tencereye yağ konularak ısıtılır, ince kıyılmış soğanlar içerisine atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ilave edilir. Salça kavrulduktan sonra dört bardak su konulur. Kaynara geçince pul biber, tuz, karabiber ve tarçın eklenir, sonra bulgur katılır. Tam suyunu çekmeden altı kapatılır, maydanoz ince ince kıyılıp içerisine dökülerek karışırılır.