

Etlü Nohutlu Firik Pilavı



Malzemeler:

Kuşbaşı yağsız et – 50gr.
Nohut-20gr.
Firik-100gr.
Sadeyağ – 10gr.
Karabiber – 2gr.
Tuz -3gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Nohut kolay pişmesi için bir gece öncesinden ıslatılır. Ertesi gün nohutlar ve etler ayrı tencereerde yumuşayınca kadar haşlanır. Ayrı bir tencereye sadeyağ konularak haşlanan etler burada pembeleşinceye kadar kavrularak farklı tabağa alınır. Ayıklanmış firik sadeyağla kavrulur, et suyu ilave edilir. Su kaynayıncaya nohut, karabiber ve tuz eklenerek nohut iyice pişirilir. Piştikten sonra altı kapatılarak demlenmeye firikler üzerine etler serilerek ve bostana eşliğinde servis edilir.

Firik Pilavı



Malzemeler:

Firik – 100gr.
Karabiber – 2gr.
Sadeyağ – 10gr.
Tuz-3gr.

Hazırlama süresi: 12 dakika

Yapılışı:

Ayıklanıp temizlenen firikler bir pilav tenceresinde sadeyağ ile biraz kavrulur. Yeterince su, tuzve karabiber ilave edilir. Suyunu çekene kadar pişirilen firik pilavı koruk salatası veya bostana eşliğinde servis edilebildiği gibi ana yemeklerle de sunulabilir.

Çiğerli Pilav



Malzemeler:

Çiğer-80gr.
Karacadağ pirinci – 100gr.
Soğan-50gr.
Sadeyağ – 10gr.
Karabiber-2gr.
Tuz-3gr.

Hazırlama süresi: 20 dakika

Yapılışı:

Yemeklik doğranan soğanlar bir tencerede sadeyağ ile pembeleşene dek kavrulur. Temiz yıkanıp küçük küçük doğranan ciğerler eklenerek bir müddet daha kavrulduktan sonra tuz, karabiber ve su eklenerek kaynamaya bırakılır. Su kaynayıncı pirinçler yıkanarak tencereye dökülür ve kısık ateşte pişirilir. Bir müddet dinlenmeye bırakılan pilav koruk salatası ve bostanaylaile servis edilir.

Duvaklı Pilav



Malzemeler:

- Patlıcan -200gr.
- Yağsız kıyma-50gr.
- Sadeyağ – 10gr.
- Sıvı yağ – 15gr.
- Pirinç- 80gr.
- Fıstık ya da bademiçi – 10gr.
- Domates salçası – 10gr.
- Baharat – 2gr.
- Tuz – 3gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Pirinçler sıcak su ve tuz ile ıslatılıp bir müddet bekletilir. Bir tencerede kabukları soyulmuş badem veya fıstık sadeyağ ile pembeleşene dek kavrulur. Suları süzülen pirinçler ayrı bir tencerede sadeyağ ile kavrulduktan sonra salça, baharat, tuz ve pirincin üzerine çıkacak kadar su eklenip kısık ateşte pişirilir. Pişmesine yakın daha önce hafifçe kavrulan fıstıklar eklenir. Yağsız kıyma et sadeyağ ile biraz kavrulur. Alacalı soyulan patlıcanlar, uzunlamasına dilimlenip kızartılır. Büyük, derince bir kâseye önce kavrulan kıyma konulduktan sonra kızarmış patlıcanlar kâsenin duvarına dizilir. Son olarak demlenmeye bırakılan pilav kâsenin içerisine boşaltılır. Servis yapılacağı zaman kâsenin ağzına bir tabak konularak ters çevrilir. Duvaklı pilavın bir diğer ismi demaklube'dir. Maklub Arapça'da ters döndürülmüş, altı üstüne getirilmiş demektir. Duvaklı pilav bu ismini servis edilme biçiminden alır.

Kemeli Pilav



Malzemeler:

Pirinç -100gr.
 Kuşbaşı et-50gr.
 Domates salçası-10gr.
 Kememantarı -50gr.
 Kuru soğan-30gr.
 Sadeyağ-10gr.
 Karabiber – 2gr.
 Tuz -3gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış etler bir tencere içerisinde pişirilir. Yumuşayan etler sadeyağ ile biraz kavrulup ince kıyılmış soğanlar eklenerek soğanlar pembeleşinceye değin biraz daha kadar kavrulur. Kavrulma işlemi devam ederken yıkanan pirinçler ve salça eklenir. Salça ve pirinçler de bir müddet kavrulduktan sonra su, tuz ve karabiber ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Kemeler yıkanıp kuşbaşı büyüklüğünde doğandıktan sonra ayrı bir tavada tuz ve karabiber ilavesiyle sadeyağda kavrulur. Kavrulan kemeler dinlendirilen pilava eklenir ve bostana eşliğinde servis edilir.