Kuzuiçi
(iç pilav)

Malzemeler:

Yağsız kuzu eti – 100gr.
Pirinç-50gr.
Çam fıstığı 15gr.
Dolma üzümü-15gr.
Sadeyağı-10gr.
Karabiber-2gr.
Karışık baharat-3gr.
Haspir (Safran)-2gr.
Tuz-3gr.
Şeker – 2 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Pirinç bir miktar tuz ile sıcak suda 20 dakika ıslatılır. Yağsız kuzu eti bir tencere içerisinde tencerede haşlanır. Kuzu etinin haşlandığı su pilavda kullanılmak üzere bir kaba alınır. Dolma üzümü ile çam fıstığı ayrı bir tencerede sadeyağda pembeleşinceye dek kavrulur. Pirinç ilave edilerek sık sık karıştırılır. Tuz, şeker su eklenir. Suyu kaynadığında içerisine karışık baharat, karabiber, haspiratılan pilav suyunu çekene dek kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra yaklaşık olarak 20 dakika dinlenmeye bırakılan pilav bostana eşliğinde servis edilir.

Pırçıklı Pilav

Malzemeler:

Kuşbaşı et – 100gr.
Pirinç-50gr.
Sarı pırçıklı (Havuç) – 25gr.
Kuru soğan – 25gr.
Sadeyağ-10gr.
Pul biber-5gr.
Tuz – 3gr
Yenibahar – 2gr.
Tarçın -2gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Kuşbaşından biraz daha küçük doğranan etler bir tencerede haşlanır. Saçak şeklinde doğranan soğanlar ve kabuğu temizlenip ince uzun kesilen havuçlar ayrı bir tencereye konan sadeyağda pembeleşip yumuşayıncaya dek kavrulur. Haşlanmış etler ilave edilerek bir müddet daha kavrulduktan sonra pul biber, tuz, bol baharat, et suyu ve yeterince su ilave edilir. Su iyice kaynayınca pirinçler yıkanarak üzerine dökülür. İyice karıştırılan yemeğin suyu kaynayınca kısık ateşe alınarak pişirilir. Piştikten sonra bir müddet dinlenmeye bırakılan pırçıklı pilav zeytin bostanası eşliğinde servis edilir.

Üzlemeli pilav

Malzemeler:

Çekirdeksiz üzüm – 25gr.
Nohut – 25gr.
Yağsız kuşbaşı et -50gr.
Kara pekmez -15gr.
Sadeyağı-10gr.
Pirinç – 100gr.
Tuz-3gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Çekirdeksiz üzümler yıkanıp bir saat suda bekletilir. Kuşbaşı doğranmış etler bir tencerede pişirilir. Etler suyunu iyice çektiğinde sadeyağ ilave edilerek kavrulur. Bir gece öncesinden ıslatılan nohutlar iyice haşlanarak kabukları soyulur, ortadan ikiye bölünür. Bu işlemden geçen nohuta mukaşşer nohut denilir. Yıkanıp bir saat suda bekletilmiş üzüm, mukaşşer nohut, tuz, kara pekmez tencereye eklenip bir taşım kaynatılır. Bu karışıma üzleme denir. Ayrı bir tencerede pişirilen pirinç pilavı üzerine üzleme ile kaplanarak servis edilir.