

Mevlevi Pilavi

Malzemeler

1 su b. nohut
3 adet havuc
2 su b. pirinc
500 gram parca kuzu eti
1 soğan
4 su bardağı su
250 gram kestane
6 yemek k.tereyagi
2 yemek k. cam fistigi
2 yemek k. kus uzumu
Tuz
Karabiber

Yapilisi

Nohudu bir gun onceden suda islatin. Pirinci bir saat onceden sicak suda bekletin. Eti yaklasik 1 saat pisirin. Nohudu haslayin. Kestanelerin kabuklarini soyup dorde bolun. 3-4 dk. haslayin. Havuclari kup kup dograyin. Havuc ve nohutlari ekleyip 20 dk. pisirin. Suyunu ayirin. Nohut suyuna 4 su bardagi olacak sekilde sicak su ekleyin. Sogani ince kiyip erittiginiz tereyaginda fistiklarla birlikte kavurun. Pirinci yikayip suyunu suzduktan sonra ekleyin. Tuz ve kus uzumunu ekleyip karistirin. Once orta ateste sonra kisik ateste suyunu cekinceye kadar pisirin. Ocaktan almadan 5 dk. once nohutlu karisimi ve baharatlari ekleyip 20 dk. demlenmeye birakin. Servis yapin.AFIYET OLSUN...