

OSMANLIDA PÝLAV

Et yemeklerinin çoğuna, kuru fasulye gibi kurutulmuş sebzelerin hemen hepsine eğlik eden pilav türleri yalnız piriç değil, bulgur ve kuskuslu da yapılyr. Sade pilav, domatesli pilav, bademli, fıstıkyly, üzümlü, bezelyeli, patlycanly, tavuklu türleri vardyr.

Bu çeđitli yemekler Osmanly mutfađynda, özellikle saray mutfaklynda dođmuştur. Piriç pilavly deđipik piriç türlerine göre y. Düđünlerde zerdeyle birlikte ikram edilir.

Yalnız Osmanlynynda deđil, Türklerin tümünün vazgeçilmez yemeklerinin bađynda gelir pilav.

Merakly Osmanly hanymly 27 çeđit piriç pilavly yapıyorlardy mutfaklynda. Aside, beyinli, bezelyeli, domatesli, düđün pilavly, patlycanly pilav, sade, salma, pehriyeli, tavuklu ve daha da neler..