

Coğrafi İşaretin Adı: DİVRİĞİ PİLAVI / ALATLI PİLAVI**Tescil No:** 564**Tescil Tarihi:** 09.10.2020**Başvuru No:** C2018/042**Başvuru Tarihi:** 09.02.2018**Ürün / Ürün Grubu:** Pilav / Yemekler ve çorbalar**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti**Tescil Ettiren:** Divriği Kaymakamlığı**Coğrafi Sınır:** Sivas ili Divriği ilçesi**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Divriği Pilavı / Alatlalı Pilavı, haşlanan etin küçük parçalara ayrılıp, baharatla (karabiber, yenibahar) harmanlanıp tencerenin tabanına yerleştirip daha sonra haşlanmış nohut ile 357 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Adıyaman Besni Üzümü eklenip en üstte hazırlanan pirincin eklenmesi ile pişirilen yöresel bir yemektir. Geçmişte hayır işlerinde, düğünlerde vb. özel zamanlarda yapılan Divriği Pilavı / Alatlalı Pilavı, günümüzde restoranlarda da yapılmaktadır. Tarihsel süreci incelendiğinde uzun yıllardır yörede üretilen ve etin hazırlığı da dâhil olmak üzere tüm malzemelerin hazırlığı bilgi ve deneyim gerektirir. Yemek hazırlanırken, pirinç ve et miktarı eşittir. Etin yarısı kadar tereyağı, üçte biri kadar nohut, üçte biri kadar üzüm, üçte biri kadar da soğan kullanılır.

Üretim Metodu:**Malzemeler (10 kişilik):**

- 1 kilo dana eti (tercihe göre koyun, keçi ve kümes hayvanlarının eti de olabilir)
- 1 kilo pirinç
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı Adıyaman Besni Üzümü
- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı kara biber (iri dövülmüş)
- 1 yemek kaşığı yeni bahar (iri dövülmüş)
- 250 g tereyağı
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı et suyu
- 1 yemek kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Bir gün önceden et haşlanıp parmak büyüklüğünde didiklenir. Didiklenen ete baharatlar ve tuz eklenip harmanlanıp dinlenmeye bırakılır. Nohut haşlanır ve kabukları soyulur. Soğan ince doğranıp tencerede sıvı yağda kavrulur. Soğanlar kavrulunca eti tencereye ilave edilip soğanla harmanlanır ve tencerenin dibine düzgünce yayılır. Üzerine haşlanmış nohut ve yıkanmış Adıyaman Besni Üzümü eklenir. Yaklaşık bir saat tuzlu kaynar suda bekletilen pirinç üç kez yıkanıp süzülüp eklenir. Üzerine 3 su bardağı et suyu 4 bardak da su ilave edilip önce harlı ateşte pirinçler suyunu bir miktar çekinceye kadar kaynatılıp ocağın altı en kısık avara alınır. Pirinçler tamamen suyunu çekene kadar pişirilip alınır. Sonra tereyağı pembeleştirip üzerine dökülür. Tencerenin ağzına temiz bir bez örtülür. Tencereyi kalın bir örtüyle iyice sarıp dinlenmeye bırakılır. Yaklaşık 1 saat dinlendikten sonra tencereyi bir tepsiye ters çevrilerek pilav tepsiye alınır ve o şekilde servis yapılır. Yanında ayrıca üzüm hoşafı ikram edilir.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr