



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ RENKLİ PİLAV

2 adet yeşil dolmalık biber
2 adet kırmızı dolmalık biber
2 soğan
5 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gr. salam
250 gr. pirinç
1 bardak et suyu
1 çorba kaşığı kırmızı biber
2 çorba kaşığı domates salçası
2 bardak sıcak su
Tuz
Karabiber
1 diş dövülmüş sarımsak
1 katı pişmiş yumurta

Dolmalık biberleri ayıklayın, yıkayın. İnce şeritler halinde kesin. Soğanı ayıklayın, doğrayın. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Soğan ve biberleri 5 dakika kızartın. Pirinci yıkayın, suyu süzülünce tencereye katın. Et suyunu ilave edin. Kırmızı biberi ve domates salçasını katın. Karıştırarak pişirmeye devam edin. Suyu ilave edin. Bolca tuz serpin. Tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika haşlayın. Karabiber ve sarımsağı katın. Servis tabağına alın. Katı yumurtanın kabuklarını soyun . Dilimler halinde kesin ve pilavın yanında garnitür olarak servis yapın.