



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YARMA PİLAVI

Anadolu Jet Magazin

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 250 g kuzu eti
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Akşamdan ıslattığınız aşurelik buğdayın içine eti ilave ederek 6 bardak suda 45 dakika haşlayın. Haşlanan buğdayın içine haşlanmış nohutu, tuz ve karabiberi ilave edin ve suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin.

Hazır olan pilavınızın üzerine tereyağında kavrulmuş salçayı ilave ederek servis edin.

