



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜL PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı tuz
3,5 su bardağı su
Tül için:
400 gr kıyma
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Pirinç yıkanır ve suyu süzülür. Tencereye tereyağı konur, eriyince pirinç atılır, 2-3 dakika kavrulur. Tuz ve su ilave edilir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Üzerine kağıt kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Bu arada sıvıyağ, kıyma ve tuz bir tavaya konur. Orta ateşte karıştırarak kavrulur, tel tel olana kadar pişirilir. Servis tabağına pilav konur. Üzerine kavru lan kıyma serpilerek konur.