



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ PİLAV

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı pirinç
500 gr. kuzu kuşbaşı
2 domates
2 sivri bibier
1 soğan
3 dal maydanoz
3,5 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

1. Soğanı soyup küçük küçük doğrayın.
2. Domatesleri soyup küp küp doğrayın.
3. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip kıyın.
4. Maydanozu temizleyip yapraklarını ayırın.
5. Sıvıyağı tavada kızdırıp soğanı kavurun.
6. Eti ekleyip suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.
7. Domates ve sivribiberi ilave edin.
8. Tuz ve karabiber serpip ateşten alın.
9. Maydanozu ince ince kıyıp ekleyin ve karıştırın.
10. Pirinci yıkayıp süzün.
11. Yarım çay bardağı sıvıyağı tencerede kızdırıp pirinci kavurun.
12. Tuz serpip 3 bardak su ilave edin.
13. Kısık ateşte pilavı pişirin.
14. Pilavın yarısından azını yuvarlak ve derin cam kalıba alın, yayıp içerisine eti ilave edin.
15. Üzerine tekrar bir kat pilav yayıp üzerini kapatın ve servis tabağına ters çevirip alın ve maydanozla süsleyip servis yapın.

