



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİLAV

4-5 kişilik Gerekli Malzemeler:

Tereyağı veya Margarin (3 çorba kaşığı)

Pirinç (2 su bardağı yıkanmış)

Şeker (1 tatlı kaşığı)

Tuz (1,5 tatlı kaşığı)

Su (3 bardak)

Yağsız dana kıyması (200 gram)

Çam fıstığı (yarım paket)

Karabiber (1 çay kaşığı)

Sıvıyağ (1 çorba kaşığı)

Bir tencereyi ocağın üzerine alın ve içine 3 çorba kaşığı tereyağı koyarak eritin. Eriyen yağın üzerine önceden ayıklayıp yıkadığınız 2 su bardağı pirinci ekleyin. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı şeker koyarak yaklaşık 2-3 dakika kavurun. Son olarak üzerine 3 su bardağı sıcak su koyarak tencerenin kapağını kapatın ocağın altını en kısığa getirin ve 10 dakika pişmeye bırakın. Suyunu çeken ve pişen pilavın altını kapatın ve dinlendirin.

Diğer tarafta bir tavanın içine 1 çorba kaşığı sıvıyağ ekleyin. Üzerine 200 gram yağsız dana kıymayı koyun. Kıymayı 5-6 dakika kavurduktan sonra üzerine yarım paket yani yaklaşık 10-12 gram civarında çam fıstığı ekleyin. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber koyun ve bu şekilde 2-3 dakika daha kavurun. Kavrulan kıymanın altını kapatın.

Çukur bir çorba kasesinin dibini hazırladığınız kıymalı harçla doldurun. Doldurduktan sonra kaşıkla iyice bastırarak kıymayı kaseinin dibinde sıkıştırın. Üzerine pişen pilavı da aynı kıyma gibi kaseinin içine yani kıymanın üzerine yerleştirin. Pilavı da yine fazla ezmeden ama sıkı bir şekilde yerleştirin. Bu kaseyi düz bir servis tabağının üzerine ters olarak kapatın. Sonra kaseinin bir kaç kez dibine vurun ve pilavın kase şeklinde ters olarak tabağın içine çıkmasını sağlayın. Pilavınızın kenarlarını dilediğiniz gibi süsleyerek sıcak olarak servis edin.