



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİRYAN KAPAMA

Sahrap Soysal

- 1 kg kemikli parça kuzu eti
- 4 çay kaşığı kuru dağ kekiği
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 su bardağı pirinç
- 30 gr tereyağı
- 2 adet orta boy kuru soğan (pilav için)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 yemek kaşığı acı biber salçası
- 4 su bardağı sıcak et suyu
- 2 çay kaşığı kuru nane
- 1/2 demet maydanoz
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber

Kemikli parça etleri biraz tuz koyduğunuz 6 su bardağı suda pişirin. Kaynamaya başladıktan 30 dakika sonra ocaktan alın. Eti, sonradan fırında da pişeceği için, fazla pişirmenize gerek yok. Etleri tencereden çıkarıp suyunu kenarda bekletin.

Tencereden süzerek çıkardığınız etlerin üzerine kuru kekiği ve yemeklik incecik doğradığınız soğanı ekleyip karıştırın.

Pilavı yapmak için; yemeklik incecik doğradığınız soğanları ve yağı tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak 4-5 dakika kadar kavurun. Üzerine domates ve biber salçasını ilave edip 2-3 dakika daha kavurun. Ocağın altını kapatıp tuz, kuru nane, karabiber ve doğradığınız maydanozu ilave edin ve karıştırın.

Diğer taraftan, sıcak suyla yıkayıp süzdüğünüz pirinci bir fırın tepsisine yayın ve üzerine hazırladığınız soğanlı karışımı ekleyerek iyice harmanlayın.

Pirinçli karışımın üzerini kaşıkla düzeltin. Üzerine haşlanmış ve soğanla harmanlanmış etleri yerleştirin. Üzerine 4 su bardağı sıcak et suyunu ilave edin. Üzerini yağlı kağıt ya da folyoyla kapatın. Yemeği 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında, pirinç suyunu çekip etlerin üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp sıcak sıcak servise sunun.

Not: özellikle Boşnak vatandaşlarımız bayram sabahları bu yemeği yaparlar. Eğer bu yemeği fırında değil ocak üzerinde pişirecekseniz, mutlaka bakır tepsi kullanın. Hatta, bu yemek eskiden üzerine başka bir bakır tepsi kapatılarak ağır ağır pişirilmiştir.