



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
300 gr kıyma
1 kaşık salça
1 su bardağı bezelye
1 su bardağı havuç
4 su bardağı su
1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Kıyma kendi yağıyla kavrulur. Haşlanmış bezelye ve haşlanmış küçük küpler halinde doğranmış havuçlar eklenir. Salça ilave edilip biraz karıştırıldıktan sonra yıkanmış ılık suda bekletilmiş olan pirinçler katılır. 2-3 dakika kavrulup suyu, tuzu, karabiberi ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Ocaktan alındıktan sonra karıştırılır. Tekrar kapağı kapatılır ve 5 dakika dinlendirildikten sonra sıcak servis yapılır.