



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİLVAN USULÜ PIRASALI KIYMALI PİLAV (ŞANLIURFA)

2 adet orta boy pırasa
100 gr kıyma
1 küçük havuç
2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
Yarım demet dereotu
Tuz, karabiber
3 yemek kaşığı margarin

Pirinci 2 su yıkayıp, 1 saat önceden ılık suyla ıslatın.

Tencereye Yağı alın. Kıymayı ekleyin ve kavurun.

Pırasaları ve havucu yıkayıp küçük küçük doğrayın kıymaya ilave edin.

Yarım çay bardağı kadar su ilave edip, suyunu çekene kadar pırasayı pişirin.

Islattığımız pirinci süzüp tencereye ilave edin.

Tuzu, ve sıcak suyunu ekleyip ağzını kapatın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Karabiberini atıp karıştırın. Ocağın altını kapatın. 20 dakika dinlendirip servis edin.