



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ ETLİ PİLAV (KARS)

500 gr kaz göğüs eti
1.5 su bardağı pirinç
1 soğan
2.5 su bardağı et suyu
150 gr tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 ayva
Tuz

1. Göğüs etini 3 su bardağı tuzlu suda 10 dakika haşlayıp didikleyin. Etin suyunu ayırın. Etleri bir tavaya alıp kendi yağıyla 5-10 dakika kavurun.
2. Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. 2.5 su bardağı et suyunu yayvan bir tencereye alın. Pirinci ve tuzu ilave edip karıştırın. Kapağı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar 15 dakika pişirin. 100 gr tereyağını küçük parçalar halinde pilava ilave edin. Tahta kaşıkla harmanlayıp kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirin.
3. Ayvayı soyup küp şeklinde doğrayın. Bir toprak güveçte pilav, et ve ayvayı harmanlayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.
4. Soğanı soyup küp şeklinde doğrayın. Kalan tereyağını küçük bir tavada kızdırıp soğanı kavurun. Salçayı ekleyip ezerek karıştırın.
5. Pilavı servis tabaklarına paylaştırıp üzerlerine 1-2 kaşık salçalı sos ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Etli Pilav için tıklayın](#)