



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİLAV

200 gr kıyma
2 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı margarin
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Pirinç, ılık tuzlu suda bekletin. Kıymayı tencereye koyun. Soğanları zar şeklinde doğrayın. 2 kaşık yağı atın, kıyma suyunu bırakıp çekene kadar karıştırın. Tuz, karabiber atıp 4-5 dakika kavurun. 2 kaşık margarini eritin. Yıkanmış ve süzölmüş pirinç içine margarini ilave edin, kısık ateşte kavurun. Pirinç taneleri birbirinden ayrılana kadar karıştırarak kavurmaya devam edin. Tuz ilave edip 10 dakika bekletin. Ortası delik pasta kalıbına pilavı dökün. Kalıbı ters çevirin, ortasına kıymayı ilave edin. Servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 16.07.2014