



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MEYHANE PİLAVI

5 sivribiber
1 büyük soğan
1 cay kasigi kuru nane
200 gr margarin
Yeterince tuz
300 gr kemiksiz kuzu eti
4 su bardagi et suyu
2 bardak pilavlik bulgur
2 dolmalik kirmizi biber
1 iri domates
1 adet havuc

Etleri kucuk kup seklinde dograyin, soğanı, biberleri, havucu ve domatesi kup seklinde dograyin. Bulguru yıkadıktan sonra suzgece suzdurun. Butun bu hazirliklari yaptıktan sonra tencereye margarini atin ve eritin once etleri arkadan soğanı guzelce kavurun, sebzeleri atin ve domateside ilave edin, hepsini kavurun. Bulguruda icine atip, etsuyunu ve tuzunu da ilave edip, kisik ateste 10 dk kadar pisirin suynu iyice ceksin. Tencerinin agzina mutfak kagidi koyup kapagi tekrar kapayin ve demlenmeye birakin. Tabbi ocagin altini kapatmayi unutmayin.

Sicak sicak servis yapilacak o tuzden 5 dk demlenmesi yeterli. demlendikten sonra servis yapacaginiz zaman icine kuru naneyide ilave edip bir karistirin. Kucuk yoğurt kaselerinin icine koyun, yemek tabagina ters cikarin yarim top seklinde guzel bir gorunum olur. Tabbi cok misafir olunca biraz uzun is olur size kalmis.