



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MEYHANE PİLAVI

500 gr kuşbaşı
4 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı salça
2 soğan
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su

Pirinci ayıklayın ve ardından iyice yıkayın. Soğanları da soyun, yıkayın ve irice kıyın. Tencerede margarini eritip, soğanları sararınca kadar kavurun ve eti ekleyin. Salçayı da ilave ederek kavurmaya devam edin. Kavurma işlemini bitirdikten sonra tencereye su ilave edin, etleri pişene kadar haşlayın. Karışıma tuz ve pirinç ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin. Pilav piştikten sonra yaklaşık 9-10 dakika dinlendirin, servis tabağına koyduktan sonra pulbiber serpererek servis yapın.