



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MEYHANE PİLAVI

250 gr kuzu eti
2 çorba kaşığı sıvıyağ
3 soğan
2 diş sarımsak
4 sivribiber
3 domates
3.5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kekik
2 su bardağı pilavlık bulgur
150 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz

Kuzu etini yıkayıp süzgece alın ve küp şeklinde doğrayın. Soğan, sarımsak ve biberleri ince ince doğrayın. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın.

Bir tencerede sıvıyağı kızdırıp eti ilave edin. Et suyunu salıp çekinceye kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Soğan ve sarımsağı ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. Domatesi ekleyip karıştırın. Su ve tuzu ilave edip etler yumuşayınca kadar pişirin.

Tencereye bulgur, nane ve kekiği ekleyip karıştırın. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte 20 dakika pişirin. Bir tavada tereyağını kızdırıp pilavın üzerine gezdirin. Harmanlayıp üzerini kâğıt havlu ile örtün. Kapağını kapatıp 10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.