



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇA ETLİ BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI

Malzeme:

2 su bardağı pirinç
3 bardak et suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz
1 su bardağı bezelye
Etin malzemesi:
250 gr kuzu eti
1 fincan sıvı yağ
1 soğan
1 havuç
2 domates
tuz
karabiber

Yapılışı:

Pilavı pirinç pilavı gibi pişirin. Bir tencereye sıvı yağı doğranmış soğanı ve havucu koyarak kavurun. Buna kuşbaşı doğranmış etleri ilave edip, biraz daha kavrulduktan sonra ateşte pişirmeye bırakın. Etler suyunu çekince pişmemişse biraz daha su ilave edip hamur gibi oluncaya kadar pişirin. Servis yapacağınız zaman pişmiş pilava ayrı bir yerde haşlanmış bezelyeyi ilave edip karıştırın. Bezelyeli pilavı servis tabağına alıp, üzerine hazırlanan eti düzgün bir şekilde yerleştirip, servis yapın.