



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ARNAVUT PİLAVI

<https://www.arnavut.com>

Yarım kilo patates
1 su bardağı pirinç
1 orta boy soğan
1 kaşık salça
İsteğe bağlı et-kıyma (250 gr-500 gram)
1 çay bardağı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 bardak sıcak su

İlk olarak yağ eklenir ve doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar pişirilir. Ardından eğer kıyma veya et konulacaksa konulur, salçası eklenir.

Daha sonra sırasıyla salça, pirinç ve en son küp şeklinde kesilen patatesler eklenir. Kısa bir not olarak, arada malzemeler her konulduğunda kısa bir süre kavrulur.

Bütün malzemelerin kavrulduğu bir kaç dakikanın ardından malzemeler genişçe bir tepsiye aktarılır. 2 bardak sıcak su ilavesi yapılarak fırına verilir.

Yaklaşık 20 dakikalık pişme süresinin ardından, patatesli Arnavut pilavı hazır.

