



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI ŞİŞ

250-300 gram kuşbaşı et
4-5 çorba kaşığı margarin
200 gram pirinç
1 tablet et suyu
4 adet soğan (orta büyüklükte)
4 adet yeşil biber
6 adet domates
Tuz
Karabiber

Önce iki çorba kaşığı yağı bir tencerede kızdırın ve pirinci ilave edip bir kaç dakika kavurun. Sonra et suyunu 2 bardak su ve tuzu ilave edin. Kaynadıktan sonra suyunu çekmesi için 15 dakika bekletin. Bu arada etleri (hemen hemen aynı boylarda kesilip hazırlanmış) soğan, biber ve domateslerle 4 eşit parçaya ayırın ve bunları şişlere dizin. Geride kalan yağla, baharatı et ve sebzelerin üstüne sürdükten sonra şişleri pişirin ve pilavla, şişleri birlikte servis yapın.