



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ PİLAV

- 1 paket Banvit Piliç Göğüs Bonfile (kalın şerit doğranmış)
- 300 gr basmati pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış)
- 500 ml piliç suyu (kaynar)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet etli kırmızı biber (ince jülyen doğranmış)
- 400 gr kurufasulye (konserve, süzölmüş)
- 4 adet taze soğan (ince doğranmış)
- Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövölmüş)

Pirince tuz serpip, piliç suyunu gezdirin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatıp, pirinç suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin.

Etlerin üzerine, kimyon, pul kırmızıbiber ve karabiber serpip, iyice karıştırın.

Zeytinyağını ısıtıp, etli kırmızı biberleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak 2-3 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek etleri ilave edip, 5 dak. daha soteleyin. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve 2-3 dak. pişirin.

Etlere, pirinç, kurufasulye ve taze soğanı ekleyin. Tuz serpip, harmanlayın. Arzu ettiğiniz kıvama kadar ısıtıp, servis yapın.

