SANAYİ PİLAVI

750 gr dana kıyma
100 gr kuyruk yağı
2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
3 adet sivri biber
5 adet domates
5 diş sarımsak
3 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
Pul biber
Karabiber

Doğranmış kuyruk yağını bir tencereye koyarak kavurmaya başlayın.
Ardından soğanı,sarımsakları ve biberleri doğrayıp üzerine ekleyerek hepsini birlikte kavurun.
Sonrasında kıymayı da ekleyip kavurun. Bu sırada domatesleri küp küp doğrayın.
Doğradığınız domatesleri de ekleyip pişirin. Daha sonra salçayı, baharatları ve tuzu ekleyip hepsini birlikte pişirin.
Son olarak pirincide yıkayıp ekleyin. Ardından suyu da ekleyerek ağzını kapatıp pişirin.



© lezzetler.com tarif no:131905 • adı:Sanayi Pilavı • gönderen:gönül yoran • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:47