



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENKLİ PİLAV

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 3 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Adet
Defne Yaprağı 2 Dal
Dereotu 0.5 Demet
Maydanoz 0.5 Demet
Baldo Pirinç 3 Su Bardağı
Su 1 Litre
Tereyağı 3 Çorba Kaşığı
Nohut 1 Su Bardağı
Mısır 1 Su Bardağı
Sarımsak 2 Diş
Taze Soğan 6 Adet
Gümüş Soğan 1 Adet
Kuzu Kuşbaşı 250 Gram
Safran 1 Tutam

Etili kısım için eti sıvı yağda kavurun. Etin rengi değişince soğan ve sarımsağı ilave edip kavurun. Defne yaprağını da koyup karıştırın, üzerine su koyup suyu çekene kadar pişirin
Pilav için pirinci tereyağında kavurun, pirinçler tane tane olunca suyunu ilave edin. Kapağını kapatıp pişmeye bırakın.

Yeşil pilav için; pişen pilavın 3'ü de birine, dereotu ve maydanoz katarak karıştırın.

Sarı pilav için; safranı suda biraz bekleterek renginin çıkmasını bekleyin. Pişen pilavın 3'ü de birini alın ve safranı içine katın.

Pilavlar hazırlandıktan sonra kek kalıbının altına sade pilav, üzerine nohut, daha sonrada sarı pilav ve mısır serpilir.

En üst kata yeşil pilavı da ekleyip servis tabağını ters çevirin, üzerine eti dökerek servis yapın.

