



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

1 adet orta boy soğan
2.5 yemek kaşığı tereyağı
2 adet orta boy havuç
100-150 gr. kuşbaşı et
2 su bardağı pirinç
2.5 su bardağı sıcak su
2 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Etleri pişirin. Pirinçleri yıkayıp üzerini geçecek kadar sıcak su koyun, bir çay kaşığı tuz ekleyerek bekletin. Pilav tenceresine yemeklik doğranan soğanları ve tereyağını koyun ve soğanları kavurmaya başlayın. 3-5 dakika sonra kibrit çöpü gibi doğranan havuçları ilave edin. 3-5 dakika daha kavurup etleri ekleyin. Havuçlar kendini bırakana kadar pişirin. Daha sonra tuzlu sıcak suda beklettiğiniz pirinçleri ilave edin. 3-5 dakika da pirinçlerle birlikte kavurun. Üzerine sıcak su ilave edin, tuz ve karabiber ekleyip pişmeye bırakın. Pilav piştikten sonra 10-15 dakika kadar dinlendirip servis yapın.