



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM PİLAVI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 500 gram kuzu eti
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 2 adet taze soğan
- 1 su bardağı bezelye
- 3 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Pirinçleri ayıklayıp, bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar yıkayınız. Kuru soğanı piyazlık doğrayınız. Taze soğanları ayıklayıp, ince ince kıyınız. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, doğrayınız. Yayvan bir tencerede Sana Kase kızdırıp, içine kuzu etlerini, ilave edip, etler suyunu çekene kadar kavurunuz. Etler kavrulunca içine dolmalık fıstıkları ve doğranmış sivri biberleri ekleyip, kavurunuz. Dolmalık fıstıklar renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar sote ediniz. Soğanlar renk alınca, içine yıkanmış pirinçleri ve az tuz ilave edip, kavurunuz. En son olarak içine doğranmış taze soğanları bezelyeleri, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak hiç karıştırmadan, pirinçler göz göz olana kadar pişiriniz. Pişen pilavı demlendirip, sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Acem Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.06.2024