



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI PİLAV

<https://www.sabah.com.tr>

250 gr. uzun taneli pirinç
200 gr. kuşbaşı dana eti
1 adet büyük soğan
1 diş sarımsak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet domates
3 adet kuru kırmızı biber
250 gr. taze soğan
3 adet yumurta
Maydanoz
1 adet limon

Jasmin pirincini bol suda tane tane pişene kadar haşlayıp süzerek soğumaya bırakıyoruz. Dana etini ve soğanı doğrayıp sarmısağı dövüyoruz. Zeytinyağını bir tavada kızdırıp sarımsak ve soğanları yakmadan kavurarak, etleri ilave ediyoruz. Etler yumuşayana kadar, yaklaşık beş dakika kadar kavuruyoruz. Kabukları ve çekirdekleri alınmış domatesleri tavla zarı iriliğinde doğruyoruz. Acı kırmızı biberleri sıcak suya yatırıp yumuşatıyoruz ve çekirdeklerini çıkarıp ince halkalar halinde doğruyoruz. Soğumuş pirinç dahil bütün malzemeyi tencereye alıp karıştırarak ısıtıyoruz. Üç adet yumurtayı karıştırarak ayrı bir tavada omlet gibi pişiriyoruz. Katılaşınca, küçük parçalara bölerek bunu da tencereye ilave ediyoruz. Maydanozla birlikte ince kıyılmış taze soğanı da katıyoruz. Soğanları ölmeyecek kadar pişirdikten sonra limon suyu sıkıp sıcak olarak servis yapıyoruz.