



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI TAYLAND PİLAVI

MALZEMELER

250 gr uzun taneli pirinç (jasmin)

200 gr.yağsız dana

1 büyük soğan

1 diş sarımsak

4 çorba kaşığı zeytinyağı

2 domates

3 adet kuru kırmızı biber

250 gr taze soğan

3 yumurta

Yarım demet maydanoz

YAPILIŞI

Jasmin pirincini bol suda tane tane pişene kadar haşlayıp, süzerek soğumaya bırakın. Dana etini kalem kalınlığında (yaklaşık 3-4 cm.) soğanı yemeklik doğrayıp, sarımsağı dövün. Zeytinyağını büyükçe bir tencerede veya wok da kızdırıp sarımsak ve soğanları yakmadan kavurarak, etleri ilave edin. Etler yumuşayana kadar kavurmaya devam ederken, daha önce 5 dakika kadar kavurun. Kabukları ve çekirdekleri alınmış domatesleri tavla zarı iriliğinde doğrayın. Acı kırmızıbiberleri sıcak suya yatırıp yumuşatın ve çekirdeklerini çıkarıp ince halkalar halinde doğrayın. Soğumuş pirinç dahil bütün malzemeyi tencereye alıp, karıştırarak ısıtın. 3 yumurtayı beyazı ile birlikte karıştırarak ayrı bir tavada omler gibi pişirip ve katılaştınca, küçük parçalara bölerek bunu da tencereye ilave edin. Maydanozla birlikte ince kıyılmış taze soğanı da katın. Soğanları ölmeyecek kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapınız.

[ML® Tay Pilavı için tıklayın](#)