



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKASYA PİLAVI

Malzemeler:

3 su bardağı pirinç
2 orba kaşığı margarin
5 adet arpacık soğan
250 gr. kuzu eti
1 adet havuç
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 adet domates
Yarım demet dereotu
Yeterince et suyu
Tuz

Yapılışı:

Pirinçleri ılık ve tuzlu suda yarım saat bekletin. Margarini tencereye alın. Kuzu etini 3 su bardağı suyla kaynatın. Piştikten sonra suyunu bir kenarda bekletin. Eti ise küçük parçalar halinde kesin. Margarin eridikten sonra kabukları soyulmuş arpacık soğanlarını ilave edin. Rengi değişmeye başladığında kuzu etini ekleyin. Havucu rendeledikten sonra ilave edin. Yumuşayamaya başladığında bezelye ve küçük parçalar halinde kesilmiş domatesi ilave edin. Yarım demet dereotunu ince ince kıyın ve ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Ayırdığınız et suyunu ilave edin. Kaynayınca pirinci içine koyun. Suyunu çekene dek pişirin. Piştikten sonra 10-15 dk. demlendirip, servis yapın.



Fotoğraf "Kamer Baba" tarafından gönderildi. 25.09.2014