



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ PAŞA PİLAVI

1 kg yağsız kuşbaşı dana eti
100 gram margarin
1 adet rendelenmiş havuç
1 tatlı kaşığı kimyon
1 kg konserve bezelye
4 su bardağı pirinç
5 su bardağı su
2 adet soğan

Dört su bardağı pirinci sıcak su ile haşlayın. İki adet orta boy soğan, 100 gram margarin ve tuz ile rengi sararıncaya kadar kavurup, yıkadığınız kuşbaşı etleri katın, beraberce karıştırın. Otuz dakika kadar buhar çıkarmayan bir tencerede hafif ateşte pişirin. Bu malzemeyi, geniş tabanlı bir pilav tenceresine boşaltın, üzerine bezelyeleri ilave edin. Bezelyelerin de üstüne ince bir tabaka havuç rendesi ve bir tatlı kaşığı kimyon serpin. Daha sonra bunların üzerine haşlanmış pirinci düzgün bir şekilde, eşit dağılacak biçimde döküp, 5 su bardağı kaynar suyu ve yağın kalan kısmını ağır ağır döküp, ağır ateşte yirmi dakika kadar, pilav suyunu çekinceye dek pişirin. Ateşten alıp on dakika kadar dinlendirin. Tencereden daha geniş bir tepsinin içine dikkatlice ters çevirip pilavı boşaltın servis tabağına.