



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## BARBAROS PİLÂVI (CEZAYİR)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

300 gram kıyma,  
140 gram margarin yağı,  
5 kaşık zeytinyağı,  
1 baş soğan,  
1 demet maydanoz,  
1/2 kilo olgun domates,  
yeteri kadar tuz, karabiber ve un.

Pilavı için:

2 bardak pilavlık pirinç,  
1 bardak domates suyu,  
2 bardak et veya tavuk suyu,  
3/4 bardak tereyağı,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Olgun domatesi ince delikli süzgeçten geçirerek bir bardak domates suyu elde etmeli. Buna iki bardak su (et suyu veya tavuk suyu olursa daha iyi olur), pirinç, yağ ve tuz katarak pilâvı pişirmeli.

Derince bir tavaya 30 gram margarin yağıyla 3 kaşık zeytinyağı koyup kızdırmalı. Yağ kızınca kıymayı kavurmalı ve tavayı ateşten indirmeli. Beri yanda rendelenmiş soğanı 30 gram margarin yağıyla 2 kaşık zeytinyağının içinde karıştırarak kavurmalı. Soğanın rengi pembeleşince buna ince delikli süzgeçten geçirilmiş yarım kilo domatesin suyunu katmalı. Tuzunu ve biberini serpip salçayı kaynamaya bırakmalı. Salça kaynayıp koyulaşmaya başlayınca kıymayı salçasıyla birlikte bunun içine atmalı ve bir taşım kaynatmalı. Kabı ateşten indirirken 80 gram margarin yağı katmalı ve tavayı ateşten almalı (Yağ tavanın sıcaklığıyla eriyecektir). Pilâv pişip de demlendikten sonra bunu servis tabağına almalı. Pilâvın üstüne kıymayı oturtmalı. Salçasını da gezdirerek döktükten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.