



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİNLİ PİLAV

4 bardak et suyu
2 koyun beyi
3 kaşık sıvı yağ
2 bardak pirinç
1 çay kaşığı tuz
Çeşni bahartalar

ilk olarak beyinlerin zarlarını çıkarıp temizleyelim. Daha sonra bu beyinleri küp şeklinde doğrayalım ve kaydattığımız et suyunun içine atalım. Pirinçleri yıkayıp süzdükten sonra beyinli et suyunun kaynaması için biraz bekleyelim. Su kaynayınca pirinçleri, sıvı yağ, tuz ve baharatlarla birlikte katalım. Kısık ateşte pirinçlerin pişmesinin bekleyelim ve pişme işlemi bittikten sonra yaklaşık yarım saat demlenmesini bekleyelim. Pilavın demlenme aşaması tamamlandıktan sonra servis edebiliriz.