



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER İÇİNDE ÇOBAN PİLAVI

24 adet dolmalık biber
1 bağ kıyılmış dereotu
6 adet küçük domates
2 çorba kaşığı yağ
2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
1 tatlı kaşığı tuz
300 gram kemiksiz kuzu eti (but 1 tatlı kaşığı yağ veya kol veya böbrek yatağı)
1/2 fincan et suyu

- 1) Biberlerin saplarını çıkarıp yıkayınız. Sularının süzülmesi için baş aşağı bir süzgece çıkarınız. Domateslerin saplarını çıkarıp 4'e bölünüz ve bir kenara ayırınız.
- 2) Eti çok küçük doğrayınız. Küçük bir kuşhaneye etle yağları koyup kapağını kapatınız. Ağır ateşte et bırakacağı suyu çekip pembe bir hal alıncaya kadar zaman zaman karıştırarak 30 dakika kavurup bir kenara ayırınız.
- 3) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
- 4) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
- 5) Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz ve içine dereotu ilave ediniz ve biberlere doldurunuz.
- 6) Biberlerin ağızlarına kabukları dışarı gelmek üzere domatesleri tıpa gibi kapayınız.
- 7) Bir tepsiye yağı koyup eritiniz. Biberleri dikkatlice ilâve edip, orta ateşte 2'şer dakika altüst çeviriniz.
- 8) Üzerine suyunu ilâve edip bir yağlı kâğıt kapatarak fırında, yoksa kapağını kapatarak ağır ateşte 15 dakika pişirip servis yapınız.