



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİRYAN (NEVŞEHİR)

MALZEMESİ:

1 kilo kuşbaşı dana eti
1 soğan
2 su bardağı pirinç
5 çorba kaşığı margarin
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı sıvıyağ
karabiber
tuz

Doğranmış soğanı sıvıyağda pembeleştirip, eti ilave edin ve suyunu çektirin. Tuzu, biberi, suyu ekleyip bir taşım kaynatıp, ateşten alın. Yıkanmış pirinçleri fırın tepsisine yayın. Üzerine eti suyuyla beraber boşaltın. 180 derecede ısıtılmış fırında, yaklaşık 40 dakika, pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Margarini kızdırıp pişen yemeğin üzerine gezdirin ve karabiber serpin.

[ML® Nevşehir Mantısı için tıklayın](#)
