



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİRYANI

1 kilogram kemikli kuzu eti
2 su bardağı basmati pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 adet kuru soğan
3-4 diş ezilmiş sarımsak
25 gram dolmalık fıstık
50 gram badem
2 domates
1 çay kaşığı zencefil
25 gram kuş üzümü
Tuz
Karabiber

Öncelikle pirinçleri iyice yıkayın.

Üzerine ılık su ve 1 çay kaşığı tuz ekleyin, 10 dakika kadar bekletin.

Pirinçlerin suyunu iyice süzün.

Tereyağı ve ayçiçeği yağın tavadaki ısıtın.

Soğanları ve sarımsakları yemeklik doğrayın ve tavaya ekleyip soteleyin.

Kemikli kuzu etlerini ilave edin ve kavurun.

Etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Sonrasında dolmalık fıstık ve bademi ekleyin.

Pirinci ilave edip kavurun.

Küp küp doğradığınız domatesi ekleyip pişirmeye devam edin.

2 su bardağı suyu, zencefili, kuş üzümünü, tuz ve karabiberi ekleyin.

Hafifçe karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin 30 dakika kadar pişirin.

Yemeğiniz piştikten sonra 5 dakika dinlendirin ve servis edin.

