



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİRYANI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 su bardağı basmati pirinç
- 500 gr kuzu eti (kemiksiz, kuşbaşı doğranmış)
- 1 soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 parça zencefil (rendelenmiş)
- 2-3 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 adet defne yaprağı
- 2 adet karanfil
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 3 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım demet kişniş veya nane (ince doğranmış)

Kuzu etini sıvı yağda soteleyin. Sarımsak, zencefil, soğan ve yeşil biberi ekleyip 3-4 dakika daha soteleyin. Yoğurt, defne yaprağı, karanfil, kimyon tohumu, zerdeçal ve toz kırmızı biberi ekleyin. Karışımı iyice karıştırın ve eti marine edin. Pirinci yıkayıp süzün ve tencereye koyun. Üzerine suyu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Marine edilmiş eti pirincin üzerine ekleyin. Üzerine kişniş veya nane serpin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 15-20 dakika daha pişirin.

