



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BREZİLYA USULÜ PILAV

MALZEMELER (4 Kişilik)

250 gr. kıyma
2 su bardağı pirinç
1 tatlıkaşığı salça
1 diş sarımsak
2 adet soğan
300 gr sulu domates
6 çorbakaşığı zeytinyağı
600 gr etsuyu
tereyağı ya da margarin
toz kırmızı biber
maydanoz
tuz

HAZIRLANIŞI

Pirinç bir tencereye koyun, etsuyu ve tuz ilave edip kaynatın.

Ağzını kapatıp 200 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika bırakın. Pirinç etsuyunu çekmeli. Bu arada soğanları ve soyulmuş sarımsakları ince ince kıyıp dört çorbakaşığı zeytinyağında öldürün. Kaynar suda birkaç dakika beklettiğiniz domatesleri soyun, ikiye doğrayıp çekirdekli kısmını temizleyip, çıkarın, şeritler halinde doğrayın. Domatesleri pirince ekleyin ve 5 dakika kadar pişirin. Bu arada kıymayı iki çorbakaşığı zeytinyağında çevirin. Bir kapta, çatal yardımıyla pirinçleri ayırın ve ceviz büyüklüğünde tereyağı veya margarinini katın. Kıymayı, domatesleri ve bir kepçe etsuyuyla karıştırdığınız salçayı ekleyin.

Karışıma acı toz kırmızı biber ilave edip karıştırın. Isıya dayanıklı bir fırın kabını yağlayın, pirinci koyun. Üstüne kuşbaşı iriliğinde biraz tereyağı veya margarin koyun. Kıyılmış maydanozu serptikten sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 8 dakika kadar pişirin.