



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAY PİLAVI ÜZERİNDE TANDIR

1 su bardağı aşurelik buğday
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
4 adet mantar
500 gram kuzu kuşbaşı
1 şişe soda
1 tatlı kaşığı salça
Kekik, karabiber
Tuz

Eti tencerede 5 dakika kadar kavurun. Üzerine salça ve sodayı ekleyip kapağını kapatıp kısık ateşte 1 saat kadar pişirin. Bu arada akşamdan suya konmuş buğdayı da 1 saat kadar haşlayıp yumuşatın. Pilavı yapmak için tencereye tereyağını, rendelenmiş soğanı ve doğranmış mantarları 5 dakika kadar kavurup üzerine buğdayı ekleyin. Suyunu verip 35 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak etlerle birlikte ikram edin.

