



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## BÜRYAN PİLAVI

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 su bardağı pirinç

2.5 su bardağı et suyu veya su

1 kahve fincanı sıvıyağ

250 gr kuşbaşı et (bonfilelik)

1 orta boy soğan

1 orta boy havuç

1 orta boy domates

4-5 sivribiber

Tuz, karabiber

1 tatlı kaşığı limon suyu

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletin. Etləri bir tencerede suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Üzerine 2 parmak çıkacak kadar sıcak su ve 1 tutam tuz ekleyip etler yumuşayınca kadar haşlayın. Soğanı temizleyip piyaz şeklinde doğrayın. Havucu temizleyip rendeleyin.

Pirinçleri bol suyla yıkayıp süzün. Tencerede sıvıyağını ısıtıp pirinçleri kavurun.

Etləri delikli bir kepçeyle alıp yuvarlak tabanlı bir tencereye yayın. Üzerine piyaz doğranmış soğanları ve rendelenmiş havucu yerleştirin. Sebzelerin üzerine pirinçleri yayıp sıcak et suyu, rendelenmiş domates, tuz ve karabiber ilave edin.

Pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin. 15-20 dakika demlendirip tencereyi servis tabağına ters çevirin. Sıcak servis yapın.