



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BÜRYAN

1 kg kuşbaşı kuzu eti
3,5 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı margarin
1 demet taze nane
2 demet taze soğan
tuz, karabiber

Bir iki saat önce pirinçleri ılık suya koyun, üzerlerine bir çorba kaşığı tuz gezdirip, dinlenmeye bırakın. Bir kaşık margarinde etleri biraz çevirin, çok hafif kızarsınlar, üstlerine gelecek kadar su koyup orta ateşte pişirin. Etler pişince kevgirle başka bir yere alın. Tuzlu sudaki pirinçleri yıkayıp bol suyla, tuzunu ve ununu akıtın, süzün. Bir tencerede üç kaşık margarini eritin. Süzülen pirinçleri içine katıp, karıştırarak kavurun. Beş on dakika sonra ince doğradığınız taze soğan ve naneyi de pirince ekleyin, kavurmaya devam edin. Bir süre beraber kavrulsunlar. Kavurma işi bitince tenceredeki et suyunu süzün ve yaklaşık beş bardak etsuyunu pirince dökün. Etleri de üzerlerine dizin. Tencerenin kapağını kapatıp ateşe koyun. Önce harlı sonra hafif ateşte pirinçler suyunu çekip iyice şişinceye kadar pişirin ve sonra demlendirin.

[ML® Büryan Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "bebeto" tarafından gönderildi. 06.12.2014