



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜRYAN PİLAVI

3 su bardağı pirinç
Yarım kg kuzu kuşbaşı
2 adet havuç
2 adet kuru soğan
Tuz, karabiber
1 çay bardağı sıvı yağ
4,5 su bardağı et suyu

Pirinç tuzlu ılık suda yarım saat dinlendirilir. Et kendi yağıyla 10 dakika kadar kavrulur, sonra üzerini kapatacak kadar su konur, yumuşayana dek haşlanır. Pirinç süzgece çıkarılır, yıkanır, fazla suyu süzdürülür. Tencereye yağ konur, pirinç 5-6 dakika kavrulur. Başka bir tencereye suyu süzülerek kevrulmuş et konur. Üzerine sırasıyla rendelenmiş havuç, yarım daire şeklinde doğranmış soğan, kavrulmuş pirinç konur. Tuz ve karabiber eklendikten sonra et suyu katılır. Kapaklı olarak orta kısık ateş arası konumda 20 dakika pişirilir. Yarım saat demlendirdikten sonra servis tabağına ters çevrilir.