



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜRYAN PİLAVI

Malzemeler

500 gr koyun eti (kemiksiz)

3 su bardağı su

2 orta boy soğan

6 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı pirinç

1/2 tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Hazırlanışı

Eti kuşbaşı doğrayın ve kısık ateşte kendi suyu ile yaklaşık 40 dakika pişirin. 3 su bardağı su ve tuz ekleyin.

Yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin. Et piştikten sonra kevgirle sudan çıkarın. Pirinci yıkayıp süzün.

Soğanı soyun ve küçük küçük doğrayın, geniş bir tencerede yağla 5 dakika kavurun. Daha sonra pirinci ekleyin, bir kaç kez çevirin. Bu karışımı ısıya dayanıklı bir cam tencereye koyun, düzgünce yaydıktan sonra, eti üzerine yerleştirin. Et suyuna sıcak su ekleyerek ölçüyü 3 su bardağına tamamlayın, içine karabiber ve kalan tuzu koyun ısıtarak kaynama derecesine getirin. Pirinçli karışıma şeklini bozmadan yavaş yavaş ekleyin. Kapağı kapalı olarak orta sıcaklıktaki fırında suyunu çekene kadar 20-25 dakika pişirin.