



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜRYAN

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 kg kemikli kuzu eti
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 baş soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı tuz
3 su bardağı su

HAZIRLANIŞI:

Kemikli kuzu eti sıvıyağda bir süre kavrulur. 3 su bardağı su konulup düdüklü tencerede 20 dakika pişirilir. İnce, küp küp doğranmış soğan, tereyağında pembele-şinceye kadar kavrulur. 1 saat kadar önce ılık suda ıslatılmış pirinç süzülüp eklenir ve beş dakika daha kavrulur. Pirinç fırın tepsinin tabanına yayılıp etler üzerine sıralardır. Üzerine üç su bardağı et suyu konup önceden ısıtılmış fırında 170-180 derecede ısıda 25-30 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır. Servis sırasında üzerine karabiber veya pul biber serpilir.
