



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BÜRYAN PILAVI

2 su bardağı pirinç
500 gr kuş başı et
3 adet soğan
3 adet domates
Yarım çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber

İlk olarak pirinci iyice yıkadıktan sonra ılık suyla ıslatın.

Diğer tarafta sıvı yağın iyice kızdırıp kuş başı doğranmış eti atarak, harlı ateşte bir kaç kez döndürerek hafif kızarmasını sağlayın.

Daha sonra sırası ile piyazlık doğranmış soğanları ve küp şeklinde doğranmış domatesleri ilave ederek etle birlikte kavuruyoruz.

Son olarak üç su bardağı suyu, tuzu ve karabiberi ekleyerek kısık ateşte pişirelim.

Diğer tarafta bekleyen pirinci suyunu süzüp bor bacama boşaltıyoruz.

Et piştikten sonra tamamını pirincin üzerine döküyoruz (suyu ile birlikte) bor camın üzerini folyo ile kapatıp önceden ısıttığımız 220 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişiriyoruz.

Piştirdikten sonra folyoyu çıkartıp 10 dakika üzerinin kızarmasını bekleyip sıcak olarak servis yapabiliriz.

