



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇEÇEN PİLAVI

Nermin Pekin

1 çay bardağı sıvı yağ  
300 gr kuşbaşı et  
600 gr pirinç  
1,5 litre su  
6-7 adet havuç  
5 adet soğan  
1 adet domates  
1 baş sarımsak  
2-3 adet defne yaprağı

Yağı tencereye alın, etleri içine atın. Etler kendi bıraktığı suyu çekene kadar pişirin. Sonra etler hafif kızarmaya başlayınca ay şeklinde doğranmış soğanları ve jülyen doğradığınız havuçları da ilave edin. Soğan ve havuçlar yumuşayınca 1,5 litre suyunu ekleyin. Her pirinç aynı sürede pişmiyor, onun için suyunu pirincin cinsine göre ayarlayın. Sonra 1 adet domates, 1 baş sarımsağı tüm olarak suyun içine bırakın. Defne yapraklarını da ekleyin. Su kaynayınca yıkadığınız pirinçlerinizi ekleyin. Suyunu çekene kadar çok kısık ateşte pişirin. Suyunu çekince karıştırın ve demlenmeye bırakın. Sonra içindeki tüm sarımsağı çıkarın servis yapın.

