



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIZLAMA PİLAV

2 su bardağı Pirinç
2,5 su bardağı Et suyu
50 gram margarin
250 gram Kuşbaşı et
2 adet Orta boy soğan
1 adet Orta boy soğan
1' er çay kaşığı Tuz, karabiber
1/4 Limon suyu

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Tencereye margarinin yarısını alıp etleri ekleyelim. Etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Küp doğranmış soğanları ve tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu ekleyip 2-3 dk daha kavuralım. Etlerin üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ekleyip tuzunu, biberini ayarlayarak yumuşayana dek pişirelim. Pirinçleri nişastasız gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Bir tencereye kalan Sana klasiği alıp pirinçleri ekleyerek şeffaflaşana dek kavuralım. Sıcak et suyunu 1/4 limon suyunu ekleyip tuzunu ayarlayalım. Pilavı ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek pişirerek ateşten alıp 15-20dk demlendirelim. Pilavı servis tabağına alıp ortasını çukurlaştıralım, etli harcı yayıp servis yapalım.