



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DANA KABURGA VE SEBZELİ PİLAV

- 300 gr dana kaburga
- 1 adet defneyaprağı
- 1 adet kereviz
- 1 adet havuç
- 2 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- Tane karabiber
- 1 adet kereviz yaprağı
- 50 gr Tereyağı
- 1 su bardağı risotto pirinci
- 1 çay bardağı bezelye
- 1 adet sivri biber
- 1,5 su bardağı sebze suyu
- 1 tablet Bizim Mutfak Kemik Suyu Bulyon
- 2 çorba kaşığı krema
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Dana kaburga için kaburgayı bir fırın tepsisine alın. Üzerini dört beş parmak geçecek kadar bol su, 1 adet kabağı soyulmuş bütün soğan, doğranmış 1 adet havuç, 2 diş sarımsak, defne ile kereviz yaprağı ve kabağı soyulup dörde bölünmüş kerevizi ilave edin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında (arada suyunu çekince su ilavesi ederek) 3 saat pişirin. Fırını kapatın, suyunu pilavda kullanmak üzere ayırın. Risotto için Tereyağı eritip iyice kızdırın. Pirinci, bezelyeyi ve ince kıyılmış biberi ilave edin. 5 dakika boyunca kavurun.

Sıcak sebze suyunda Bizim Mutfak Kemik Suyu Bulyon'lu karışımı ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Pirinç suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın, krema ve rendelenmiş parmesan peyniri ile karıştırın. Pilav demlenince servis tabağına aktarın, üzerine dana kaburgayı yerleştirin. Sıcak servis yapın.

