



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA KUŞBAŞILI VE TAZE FASULYELİ PİLAV

2 tablet Knorr Et Bulyon
400 g pirinç (Basmati veya Yasemin gibi uzun taneli)
40 g Becel Zeytinyağlı Sıvı Margarin
650 ml su
200 g az yağlı kuşbaşı et
400 g kılçığı alınmış ve çapraz doğranmış taze fasulye
2 adet orta boy soğan, 300 g uzunlamasına doğranmış soğan
20 g (2 diş) sarımsak
30 g domates salçası
10 g zerdeçal (Hint safranı)
5 g karabiber
100 g yufka (isteğe göre)

1 tablet Knorr Et Bulyonu 10 g Becel Zeytinyağlı Sıvı Margarin ve zerdeçalın yarısı ile iyice karıştırın, dolabınızda saklayın.

Pirincinizi tel veya ince delikli bir süzgeç ile akan soğuk suyun altında 1 dakika yıkayın pirincin nişastasının akıp gittiğini ve gittikçe daha berrak bir suyun aktığını göreceksiniz.

Derin bir tencereye makarna suyu koyar gibi 1 litre su koyun. Haşlamak için koyduğunuz suya, kaynamaya başladığında pirincinizi ve fasulyenizi ilave edip 5 dakika boyunca makarna gibi haşlayıp süzün ve kenara ayırın. Hala sıcak olan tencerede soğan, sarımsak ve Becel Zeytinyağlı Sıvı Margarin koyup bir parça kavurun, kalan zerdeçalı ve 1 tablet Knorr Et Bulyonu ilave edip soğanların rengi değişene kadar kavurun.

Kuşbaşı eti ilave edip kavurmaya devam edin, salçayı ekleyin. 3 dakika daha kavurup kenara ayırın.

Teflon ve seramik kaplamalı pilav tencerenizin tabanına bir parça Becel Zeytinyağlı Sıvı Margarin sürüp üzerine yufka ile kaplayın.

Fasulyeli haşlanmış pilavınızı göz kararı 3'e ayırıp üçte birini yufkanın üzerine serin, üzerine kuşbaşı harcınızdan ilave edip yine pilav koyun, elinizdeki malzemeler bitene kadar kat kat tekrarlayın ve en üste Knorr Et Bulyon ile Becel karışımını sürün.

Kısık ateşin üstünde kapağı iyice kapanmış bir şekilde 15 dakika pişirin.

Ateşten alıp 5 dakika dinlendirin.

Beyaz bir servis tabağına ters çevirerek servis edin.

