



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ DÜĞÜN PİLAVI

500 gr. pirinç
3 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 iri domates
1 tatlı kaşığı tuz
4 Su bardağı et suyu ya da su
300 gram kemiksiz kuzu eti

Eti zar gibi doğrayınız. Küçük bir kuşhaneye etle yağları koyup kapağını kapatınız. Ağır ateşte et bırakacağı suyu çekip pembe bir hal alıncaya kadar zaman zaman karıştırarak 45 dakika kavurup bir kenara ayırınız.

Pirinci tuzlu ılık bol suda 2 saat bekletin. Sonra 4-5 defa daha yıkayıp suyunu süzün. domatesleri rendeleyip kabuklarını atın. Küçük bir kapta 2 dakika kaynatın. Yağı bir tencerede kızdırın. Pirinci ilave edip karıştırarak 5 dakika kavurun tuzunu, suyunu ve domatesini ilave edip bir kere kaynatarak kapatıp ağır ateşte 17 dakika kadar pişirip ateşten indirin.

Ateşten indirince kavurduğunuz eti ilâve edip 1 kere karıştırdıktan sonra 15 dakika demlendirip servis yapınız.