



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNERLİ PİLAV

2 yemek kaşığı margarin
500 gr et
2 su bardağı pirinç
3 adet domates
3 adet yeşil biber
2 adet patates
2 çay kaşığı sumak
1 yemek kaşığı salça
1 adet soğan
2 su bardağı sıvı yağ (patatesleri kızartmak için)
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz

500 gr eti bir gece önceden buzluğa koyun. Ertesi gün buzlu olarak ince ince döner gibi doğrayın. 2 yemek kaşığı sıvı yağda 1 yemek kaşığı salçayı kavurun. Ardından doğradığınız etleri içine koyup iyice kavurun. Biraz su ilave edip,tuzunu ekleyip pişmeye bırakın.

Diğer tarafta 2 adet patatesi doğrayıp sıvı yağda kızartın.

Domates ve biberleri doğrayın. Kızarttığınız patateslerle harmanlayın.

Pilav için, 2 yemek kaşığı margarinde yıkanmış pirinçleri biraz kavurun, suyunu ilave edip pişmeye bırakın.

En son servis tabağına pilavı koyun. Kenarlarına hazırladığınız salata karışımını dizin. Pilavın üstüne de yaptığınız et dönerleri koyun servis yapın.