



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOST PİLAVI

250 gr kıyma
Yarım su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı osmancık baldo pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su

1 çorba kaşığı tereyağı ve kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Başka bir tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı ve şehriye atılır, pembeleşene kadar kavrulur. Yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinç, tuz eklenir. Biraz çevrilir. Sıcak su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca kapak kapatılır ve ateş kısılır. 12 dakika pişirilir. Ateşten alınır ve yarım saat dinlendirilir. Servis yapmadan hemen önce alt üst edilir. Komposto kasesine 1 çorba kaşığı kıyma konur. Üzerine pilav konur, kaşığın arkasıyla hafifçe bastırılır. Servis tabağına ters çevrilir.