



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET YAHNİLİ PİLAV

500 gr. kuşbaşı et
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet biber
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz
Pilavı için:
1 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı margarin
1.5 su bardağı sıcak su
Tuz

Eti kendi yağında karıştırarak kavurun. Suyunu çekince yemeklik doğranmış soğanları koyup tekrar kavurun. Küçük doğranmış domates ve biberleri de ekleyip domatesin suyuyla 6-7 dakika pişirin. Karabiber ve kırmızıbiber serpin. Tuzunu ayarlayın. Pilav için, pirinci margarinde kavurun. Üzerine sıcak suyu ekleyip pişirin. Büyük çukur bir kaseye etleri doldurun. Üzerine pilavı yerleştirin. Servis tabağına ters çevirin.



Fotoğraf "gül den" tarafından gönderildi. 17.07.2014