



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BÜRYAN PİLAVI

6 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Pirinç (2 bardak)

Margarin (4 yemek kaşığı)

Et suyu (3 bardak)

Dana biftek (250 gram)

Kuru soğan (1 adet, orta boy)

Karabiber (1 çay kaşığı)

Kabuğunu soyduğunuz 1 adet soğanı ikiye kesip ince ince dilimleyerek çok küçük doğrayın ve bir kâseye aktarın. 250 gram dana bifteği uzun uzun keserek küp küp doğrayın ve bir tabağa aktarın.

Ocağa aldığınız bir tencereye 4 yemek kaşığı margarin koyun ve yağı eritin. Eriyen yağın içine doğradığınız soğanları koyun ve yaklaşık 2 dakika karıştırarak kavurun. Bu sürenin sonunda kavruşan soğanların üzerine doğradığınız biftekleri ilave edin ve karıştırarak kuvvetli ateşte kavurun.

Yaklaşık 4 dakika sonra sotelediğiniz etlerin üzerine yıkayıp süzdüğünüz 2 bardak pirinci ilave edin ve karıştırarak kavurun. Yaklaşık 1 dakika kadar sonra üzerine 1 kahve kaşığı (az tuzlu isterseniz 1 çay kaşığı) tuz serpin. Yarım dakika karıştırarak kavurduğunuz pirincin üzerine 1 çay kaşığı karabiber serpip kavurmaya devam edin.

Yarım dakika kadar sonra üzerine 3 bardak sıcak et suyu dökerek birkaç kez karıştırın ve tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika pişmeye bırakın. Pişen pilavın altını kapatara tahta bir kaşıkla biraz karıştırın. Demlenmesi için tencerenin kapağını tekrar kapatıp 2 dakika kadar bekletin ve servise hazır hale getirin.