



ETLİ HİDRELLEZ PİLAVI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 adet kuzu kol
5 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
Yeşil soğan yaprakları
Tuz
Karabiber

Kuzu kol haşlanır.
İç pilav şeklinde pirinçler haşlanır.
Daha sonra pişen et sudan çıkartılır.
Bir tepsiye önce yemeklik doğranmış soğanlar daha sonra pirinçler son olarak haşlanan et ilave edilerek sonlandırılır.
Pilav için yeterli su ilave edilerek fırında pişirilir.
Sıcak olarak servis edilir.

