



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MEYHANE PİLAVI

750 gr. kuşbaşı et
2 Bardak et suyu
4 Kaşık sade yağ
2 Domates
1 bardak sıcak su
2 Soğan
Tuz
Karabiber

Kuşbaşı koyun etini, silme 4 kaşık yağda, suyunu çekinceye kadar kavurun, sonra sıcak su, tuz, karabiber, doğranmış domates koyup, 2 saat pişirin. Başka tencerede doğranmış soğanı kavurun, 2 bardak et suyu koyun, kaynayınca bulgur katın, sonra etleri ilâve edin. Demlenmesi için münasip bir süre bekleyin sonra sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Meyhane Pilavı için tıklayın](#)

