



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PİLAV

Yarım demet dereotu
200 gram kuşbaşı et
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet soğan
1 adet çubuk tarçın
1 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kuş üzümü
Yenibahar, tuz ve karabiber
2 adet havuç
Yarım marul yaprakları

Pirinçleri, kuşbaşı eti ve üzümleri yıkayıp süzün ve tereyağında 10 dakika kavurun. Tencerenin içine rendelenmiş soğanı, kabuk tarçını ekleyin. Kavurmaya devam ederken içine et suyu, şeker, baharatları, rendelenmiş domatesi de ekleyince kapağını kapatın. 35 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Bu ara tabağı hazırlamak için kıyılmış dereotunu, rendelenmiş havuç ve doğranmış marul yapraklarıyla süsleyin. Pişen pilavı ortasına koyup sıcak olarak servis yapın.

