



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİRİNÇ PİLAVI

500 g kuzu kuşbaşı (veya dana kuşbaşı)
2 Su Bardağı Pırlavlık Pirinç
50 g Tereyağı
30 g Sıvıyağ
3 Su Bardağı Su
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı taze çekilmiş karabiber
3 Su Bardağı Sıcak Et Suyu

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine tereyağın yarısını ve sıvıyağı birlikte koyun. Orta ateşte tereyağı eriyince ve yağ ısınınca küçük kuşbaşı (sotelik) doğranmış etleri ilave edin. Etlere rengi dönünceye kadar kavurun. Üzerine 2 bardak kadar su ilave edip etler yumuşayana kadar yaklaşık 30-35 dk kısık ateşte pişirin. Pirinçleri ılık ve içine tuz eklenmiş su ile ıslatıp 15 dakika bekletin. Sonra yıkayıp süzün. Etlere suyu tamamen çekildiğinde kalan tereyağını ekleyip bir kaç dakika daha karıştırarak kavurun. Ocağı kısın ve etleri tencerenin tabanına düzgünce yayıp üzerine süzölmüş pirinç ilave edin. Tahta kaşığın arkası ile pirinçleri düzleyin. Tuz ve karabiber serpiştirip üzerine 3 bardak sıcak su ekleyin ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Pilavı 20 dk dinlendirin. Bu pilavı 2 türlü servis yapabilirsiniz. Geniş düz servis tabağına ters çevirerek veya pilavı kaşıkla harmanlayıp porsiyonlar halinde tabaklara alarak.

