



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PİLAV

Yarım kg. kemikli et
6 su bardağı su
2 su bardağı pirinç
3 baş soğan
5 kaşık tereyağı
yarım kg. yoğurt
tuz

Pişecek kaba, et temizlenmiş iri soğan 6 bardak su ile beraber ateşe konur. Piştikten sonra etler çıkarılır, 4 bardak kadar kalan et suyuna tuzlu suda ıslatılmış, ayıklanmış pirinç konur. Pilav piştikten sonra 3 kaşık yağ gezdirilir, haifi ateşli ocakta demlendirilir, pişen etler kemiklerinden ayıklanır, geriye kalan yağda kızartılır, pilavın üzerine konur. Yarım kg. yoğurt, 3 bardak su ile yulandırılıp ateşe konur, kaynadıktan sonra 2 kaşık pirinç ialave edip beraber pişirilir. Soğuduktan sonra ayrı ayrı biçiminde etle beraber servis edilir.

[ML® Etlı Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "insancıl" tarafından gönderildi. 07.08.2019