



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİLAV

Malzeme :

2 bardak piriç,
250 gr. kuşbaşı kemiksiz koyun eti,
2 adet domates veya 1 kaşık salça,
2 kaşık yağ,
1 adet soğan,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye eti, 1 adet doğranmış soğanı, 2 kaşık yağı koyup soğanlar sararınca ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
 - 2- Sonra içerisine kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış domates, yoksa sulandırılmış salçayı koyup bir iki defa bununla karıştırınız.
 - 3- Etin üzerine 5-6 bardak sıcak su, tuz ve karabiber atıp et yumuşayınca ve tahminen 4 bardak su kalıncaya kadar pişiriniz.
 - 4- Demlendikten sonra bir defa karıştırıp servis tabağına boşaltıp servis yapınız.
-