



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞBAŞI ETLİ PİRİNÇ PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)  
750 gram su (3 bardak)  
150 gram sadeyağ, ya da margarin (7,5 çorba kaşığı)  
750 gram koyun eti  
150 gram soğan (2 orta)  
300 gram domates (2 orta), ya da 3/4 kahve fincanı domates salçası  
2 bardak su (ete)  
Tuz  
Karabiber

1 Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe pembeleşinceye kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bunlara; küçük kuşbaşı doğranmış 750 gram koyun eti, bir çorba kaşığı tuz, az karabiber, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ya da üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, iki defada olmak üzere iki bardak da su katarak etler suyunu çekip de iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar, iki - iki buçuk saat pişirmeli, sonra da kapağını açarak, yağı ile kalıncaya kadar, durmadan ve tencerenin dibini kazırcasına karıştırmak suretiyle bütün suyunu çektirmeli, sonra etlere; 3 bardak su ilâve ederek, pilavda kullanmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, az kızdırmalı, sonra buna; taşları ayıklandıktan sonra üstüne 6 bardak sıcak su ilâve ederek soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülmüş, duru suyu çıkıncaya kadar üç beş kez yıkanmış ve iyice süzölmüş, 2 tepeleme bardak pirinç ilâve ederek on dakika kadar kavurmalı, sonra buna, bir tarafa bırakmış olduğumuz sulu etlere, bir çorba kaşığı da tuz katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta ateşte olmak üzere pişirmeli, çok küçük ateşte yarım saat demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.