



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

400 gr kuş başı dana eti

3 Su Bardağı sıcak su

2 Yemek Kaşığı tel şehriye

2 Yemek Kaşığı sıvı yağ

1,5 Su Bardağı pirinç

Öncelikle bir tavada sana yağla etlerimizi pişirelim. Etimiz sert kalırsa 1 çay bardağı kadar sıcak suyla biraz daha kavuralım. Etimizin tuzunu da ilave edip bir kenara alalım. Pilav tenceresine, sıvı yağı koyup, tel şehriyeleri pembeleşene kadar kavuruyoruz. Yıkadığımız pirinçleri ilave edip biraz da pirinçlerle kavuruyoruz. Pirinçler önce topaklaşacak, sonra tek tek ayrılacak, böyle olunca sıcak suyu ve tuzunu ekliyoruz. Ağızını kapatıp, suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Pilavı biraz dinlendirip üzerine etleri ekleyip servis ediyoruz.