



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı margarin
3.5 su bardağı su
150 gr kuzu kuşbaşı et
2 havuç
1 soğan
1 et suyu tableti
2 dal dereotu
Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

* Pirinci tuzlu ve limonlu sıcak suda yarım saat bekletin. Bol suda durulayıp iyice süzün. Soğanı soyup kıyın. Havucu temizleyip iri iri rendeleyin. Dereotunu temizleyip dal dal ayırın.

* Margarini tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Eti ilave edip kavurun. Havuç ve su ekleyerek etler yumuşayınca kadar pişirin. Pirinç, et suyu tableti, tuz ve karabiber ilave edip 15 dakika kısık ateşte pişirin. Dereotu ile süsleyip sıcak servis yapın.