



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİRİNÇ PİLÂVI

2 Su bardağı pirinç
3 Domates veya 2 çorba kaşığı domates salçası,
6 Su bardağı su
6 Çorba kaşığı tereyağ
2 Bardak su (et için)
750 gr. koyun eti
yeteri kadar tuz, biber.
2 Soğan

Bir tencereye birbuçuk silme çorba kaşığı tereyağı ile, küçük kesilmiş soğan koyarak, perbeleşinceye kadar karıştırarak kavurunuz. Üzerine kuşbaşı doğranmış eti de ekleyerek, tencerenin kapağını kapatıp, et suyunu da koyup tekrar çekinceye kadar, arada karıştırmak suretiyle hafif ateşte pişmeye bırakınız. Sonra üzerine bir tatlı kaşığı tuz, az karabiber, rendelenmiş domates, iki defada olmak üzere iki bardak da su katarak etler suyunu çekip de iyice pişmiş bir hâl alıncaya kadar, 2,5 saat pişiriniz. Sonra kapağını açarak, yağı ile kalıncaya kadar durmadn ve tencerenin dibini kızartıncaya kadar karıştırmak suretiyle bütün suyunu çektirip, sonra etlere, üç bardak su ekleyerek pilâvda kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.

Sonra bir tencereye, 6 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, kızdırınız. 6 bardak sıcak su koyarak, soğuyuncaya kadar suda yatırılmış, suyu dökülüp 3 - 5 defa yıkanmış, süzölmüş, pirinci ekleyip 10 dakika kadar kavurunuz. Sonra pişirdiğiniz etlerle, tuzu da katarak tencerenin kapağını kapatıp, pirinçler suyu çekene kadar önce kuvvetli, sonra orta ısıda pişiriniz. Çok hafif ateşte yarım saat demlendirip, karıştırarak servis yapınız.