



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİRİNÇ YAHNİSİ

300 gr. Hoşlanmış Pirinç
400 gr. Kuşbaşı Et
2 Domates
1 Soğan
1 Havuç

Etimiz, Kuşbaşı şeklinde kesilir. Genel Kızartma kaidelerine uygun olarak, EMSAN kızartma gereci kızdırılır. (20x5 veya 24x6) Etimizin her tarafı tavada çevrilerek, kızartma kaidelerine uygun olarak hafif pembe oluncaya kadar kızartılır. Bilâhare üzerine, ufak parçalar halinde kesilmiş Domates, Soğan ve Havuç karıştırıldıktan sonra kapak kapatılır. En kısık ateşte 20 dakika Tam pişirmesi yapılır. Kapak açılarak. Et ve Sebze karışımına, pirinç ilave edilerek, karıştırılır ve kapak tekrar kaptılır. 10 dakika daha pişirilir.