



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SEBZELİ PİRİNÇ PILAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

150 g kusbası et
4 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı yemeklik yağ
1 soğan
3-4 tane domates
5-6 yeşilbiber
1 yemek kasığı biber salçası
1 tatlı kasığı pul biber
Tuz

Pirinçler yıkanır ve bol tuzlu sıcak suda 2-3 saat ıslanır.

Tencereye kusbası etler alınır. Suyunu bırakıncaya dek kavrulur. Sonra yemeklik yağ konur ve etler pisinceye dek kavrulur. Üzerine 1 soğan doğranır ve soğanlar pembelesince, yeşilbiberler doğranır ve biraz da böyle kavrulur.

Salça ve pul biber konur ve az daha kavrulur.

Etler ve sebzeler yeterince kavrulduktan sonra pilavın suyu sıcak ve ölçülü olarak konur. Tuz atılır. Su kaynayınca pirinçler konur, tencerenin kapakı kapatılarak kısık ateşte pisirilir.