



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YARMA PİLAVI

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 su bardağı yarma (aşurelik buğday)

7-8 çorba kaşığı kavurma eti

1 baş soğan

3 su bardağı su

Tuz, karabiber

Üzeri için:

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı kırmızı pulbiber

Yarmayı, bir gece önceden suyla dolu bir kasede yumuşatın. Ertesi gün süzüp geniş bir tencereye alın. Üzerine 3-4 parmak çıkacak şekilde su ekleyip haşlayın. Yaklaşık 35 dakika sonra ateşten alıp süzün ve bir yerde bekletin.

Bir tencerede kavurma et ve kıyılmış soğanı 5-6 dakika kavurun. Üzerine 3 bardak su, haşlanmış yarma, tuz ve karabiber ilave edip orta ateşte pişirin.

Pilav suyunu çekince kısık ateşe alın ve yaklaşık 10 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp tereyağında kavrulmuş kırmızıbiberli sosu üzerinde gezdirin.

Pilavı 15-20 dakika dinlendirin. Tahta kaşıkla yarmaların ezilmemesine dikkat ederek karıştırın. Sıcak servis yapın.

[ML® Yarma Pilavı için tıklayın](#)