



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA GARNİTÜRLÜ PİLAV

### MALZEMELER

250 gr. Bezelye  
2 tane Havuç  
2 orta boy Patates  
1 orta boy Domates  
2 tane limon  
500 gr. Kuşbaşı Et  
3 su bardağı Pirinç  
Tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
Sarımşak tozu  
Soya sosu  
Kekik  
Kırmızı pul biber  
Salça

### HAZIRLANIŞI

Havuç ve patatesi küçük küpler halinde doğradıktan sonra, tüm sebzeleri bir tencereye koyup üzerine 1 su bardağı su koyarak haşlayın. Haşlama suyunun içine 1 çay kaşığı tuz koyunuz. Sebzeler yumuşadıktan sonra ocaktan alın ve suyunu süzün. Bir yemek kaşığı tereyağını tencerede eriterek, içine kuşbaşı eti, 1 çay kaşığı sarımşak tozu, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kekik, 1 çorba kaşığı soya sosu ve tercihe göre kırmızı pul biber koyarak kavurun. Etler kavrulduktan sonra tercihe göre kabuğu soyulmuş ve küçük parçalara ayrılmış yarım veya tam limonu ekleyin ve 1 çay bardağı su koyarak suyunu çekene kadar pişirin. Yarım saat tuzlu sıcak suda bekletilen pirinci iyice yıkayın.

1 çorba kaşığı tereyağını tencerede eriterek, içine pirinci koyarak kavurun. Salçalı su hazırlayın ve tenceredeki pirinci örtene kadar ekleyin. Kontrol ederek tuzunu koyun. Suyunu tam çekmeden ocaktan alın (Biraz lapa olmalı). Yuvarlak bir borcamın orta kısmına sebzeleri ve sebzelerin etrafına eti yerleştirin.

Suyunu tam çekmemiş salçalı pilavı en dışa düzgünce koyun. Üzerine halkalar halinde kesilmiş domates ve limon koyarak fırına verin. 15 dakika 150 derecede pişirin ve sıcak servis yapın.

[ML® Fırında Domatesli Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "aile hekimi" tarafından gönderildi. 16.05.2019