



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAZE SOĞANLI ETLİ PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
750 gr. kuşbaşı kuzu eti
4 demet taze soğan
Yarım demet nane
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Etlere suya koyup haşlamaya bırakın. Pirinci yıkayıp, yarım saat sıcak suda bekletin. Taze soğanları ve naneleri ince kıyıp, kullanacağınız fırın kabının dibine döşeyin. Üzerine, süzdüğünüz pirinci koyun. Haşlanmış etleri pirincin üzerine koyun. Tuzunu ayarlayın. Etlere haşladığınız sudan iki bardağı, pilava ilave edin. Tereyağını küçük parçalar halinde yemeğin üzerine koyun. Kabin üzerini alüminyum folyo ile kapatıp, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında suyunu çekene kadar pişirin. Nane yaprakları ile süsleyerek, servis yapın.