



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GIZLAMA PİLAVI

200 Gr haşlanmış bezelye
1 adet havuç
2 adet kurusoğan
250 gr kuşbaşı
yarım adet limonun suyu
2 su bardağı pirinç
4 yemek kaşığı margarin
2.5 su bardağı su
1 fiske karabiber
1 fiske tuz

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Tencereye yağı alalım, etleri ekleyelim. Etlere suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Küp doğranmış soğanları ve tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu ekleyip soğanlar pembeleşene dek yine kavuralım. Etlere üzerine 2 parmak aşacak kadar sıcak su ekleyip tuzunu, biberini ayarlayarak etler yumuşayana dek pişirelim, ateşten almadan 5 dakika önce bezelyeleri ekleyelim. Pirinçleri, nişastası gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Bir tencereye yağı alıp pirinçleri ekleyerek şeffaflaşana dek kavuralım. Sıcak et suyunu 1 tatlı kaşığı limon suyunu ekleyip tuzunu ayarlayalım. Pilavı ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek pişirerek ateşten alıp 15-20 dk. demlendirelim. Pilavı servis tabağına alıp ortasını çukurlaştıralım, ortasına etli harcı yayıp servis yapalım

