



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖÇMEN PİLAVI

Malzemeler :

Kuzu incik 4 Adet

Pirinç 2 Su Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı

Salça 1 Çorba Kaşığı

Soğan 1 Adet

Etsuyu 4 Su Bardağı

Nane 1 Tatlı Kaşığı

Karabiber, tuz

YAPILIŞI:

1- Eti bir tencereye koyun. 6 su bardağı su ekleyip, yumuşayana kadar haşlayın. Eti sudan çıkarıp bir tabağa alın.

2- Pirinci ayıklayıp yıkayın. 2 çay kaşığı tuz konmuş ılık suda yarım saat beklettikten sonra süzün. Bir tencerede Komili Riviera zeytinyağını kızdırın. İçine ince doğranmış soğanı ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ekleyin. 1-2 dakika kavurduktan sonra et suyunu ilave edin. Kaynamaya başladığında pirinç ve tuzu ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın.2-3 dakika harlı, daha sonra kısık ateşte pirinç yumuşayana kadar pişirin.

3- Pilav hafif suluyken ocağı kapatın. Üzerine nane ve karabiber serpin. Pilavı ısıya dayanıklı yayvan cam bir kaba koyun. Üzerine haşlanmış etleri dizin.

4- Önceden 200 derece ısıtılmış fırında etler kızarana kadar tutun. Geniş bir tabağa önce pilavı koyun, üzerine incikleri yerleştirin. İnce doğranmış kırmızı ve yeşil biberle süsledikten sonra servis yapın.