



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR PİLAVI

Malzemeler

2 su bardağı pirinç (500 gr)
250 gr kıyma
250 gr donmuş bezelye
3 çorba kaşığı tereyağı (50 gr)
3 su bardağı et suyu (bulyon da olabilir) (750 ml)
1 çorba kaşığı zeytinyağı (15 ml)
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı domates salçası (3/4 su bardağı suda eritilmiş)
3 adet adaçayı yaprağı
3 çay kaşığı kekik
150 gr çemensiz pastırma
1/2 su bardağı rende kaşar peyniri (50 gr)
Tuz, karabiber

Yapılışı

Bezelyeleri diri olarak haşlayın.

Soğanı çekin ve 1 çorba kaşığı zeytinyağında iyice kavurun. Kıymayı ilave edin, iyice kavurduktan sonra içine pastırma ilave edin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Salçayı 3/4 su bardağı suda eritin ve kıymalı pastırma karışımına ilave edin. Kekik ve adaçayını da ekleyerek, kısık ateşte, 10-15 dk kadar pişirin.

Pirinci ayıklayıp, yıkayın. Tereyağında kavurup, üzerine 3 su bardağı et suyu ilave edin ve tuzla lezzetlendirin.

Su kaynayıp, pirinçler suyunu çekmeye başlayana kadar; önce yüksek ateşte, sonra da orta ateşte pilavınızı pişirin. Demlenmeye bırakın.

Pilav demlendikten sonra, hazırlamış olduğunuz pastırmalı sosu ve kaşar peyniri rendesini pilavınıza karıştırarak, hemen servis yapın.