



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKÂR PİLAVI

200 gr. pirinç
50 gr. soğan
2 diş sarımsak
Adaçayı
Reyhan
50 cl. tereyağı
500 cl. tavuk suyu
1 yemek kaşığı salça
50 gr. bezelye
10 gr. tuz
7 gr. karabiber
200 gr. kıyma
50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
Kekik
50 cl. sıvıyağ

Pilavın sosunu hazırlamak için soğanı, sarımsağı, kıymayı, bezelyeyi, salçayı, tuzu, karabiberi, kekiği ve reyhanı iyice kıştırıp az suyla kaynatın. Aynı yerde pirinçleri ıslatarak 25 dakika beklettikten sonra süzün. Pirinci tenceye erimiş tereyağıyla kavurduktan sonra kavurulan pirinçlere tavuk suyunu ve hazırladığınız sosu ekleyerek 30 dakika demlenmeye bırakın. Rendelenmiş kaşar ekleyerek servis edin.