



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABELE AŞI (ISPARTA)

1 Kilogram Pirinç
2 Çorba kaşığı Margarin
500 Gram Kemiksiz Et
3 Adet Kuru Soğan
Yeteri kadar Kaynar Et Suyu
Tuz
Karabiber
Aldığı kadar su

Soğanı temizleyip halka halka doğrayın. Tuz ve biberle ovup yıkayın. Pirinci ılık suda 10-15 dakika bekletin ve yıkayıp süzün. Eti haşlayıp tel tel ayırın.

Bir tencereye sırasıyla margarin, soğan, et ve pirinci yerleştirin. Tuz ve karabiber serpin. Üzerine bir porselen tabak kapatın. Tabağın hizasına kadar kaynar et suyu ilave edin. Kapağı kapalı olarak 25 dakika pişirin. 5-10 dakika dinlendirin. Servis tabağına ters çevirip sıcak olarak servis yapın.
