



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABUNE PİLAVI (ISPARTA)

400 gram kemiksiz dana eti
1 su bardağı haşlanmış nohut
3 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı

Etleri 1 adet kuru soğan ve 1 diş sarımsakla birlikte yumuşayana kadar haşlayın.
Etler yumuşayınca bir çatal yardımıyla didikleyin.
Etin suyunu daha sonra kullanmak üzere kenara alın.
Kuru soğanları piyazlık doğrayıp karabiberle iyice ovun.
Soğanları tencerenin dibine yerleştirin.
Üzerine önceden haşladığınız nohutları ve önceden ıslattığınız pirinçleri ekleyin.
Son olarak etin haşlama suyundan 1,5 su bardağı kadarını pirinçlerin üzerine gezdirin.
Tuzunu da ilave edip yüksek ısıda pişirmeye başlayın.
Su kaynamaya başladığında tereyağını da ekleyin ve altını kısın.
Pirinçler suyunu çekince ocağı kapatıp pilavınızı 15 dakika kadar dinlenmeye bırakın.
Soğutmadan servis edin.

