



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABUNE PİLAVI

- 1,5 kilo dana gerdan eti
- 2 adet kemik
- 2 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı nohut
- 1 adet soğan
- 1 fiske tuz
- 150 gr margarin
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Gerdan eti ve kemikler haşlanır. Pirinçler yarım saat önceden yıkanıp tuzlu sıcak suda bekletilir. Soğanlar ince ince doğranıp tencerenin dibinde yarım çay kaşığı karabiber ve tuz ile iyice ovulur. Üzerine haşlanıp tiftiklenmiş etlerin ve haşlanmış nohutların yarısı yayılır ve pirinçlerin de yarısı koyulur. Aynı şekilde bir kat daha et ve nohut sıralanıp üzeri pirinçle kapatılır. Etsuyu ve suyu eklenip tuzu atılarak kapağı kapatılan tencere yüksek ateşte pişirilmeye koyulur. Suyunu çekince ateşten alınan pilavın üzerine eritilmiş yağ dökölür ve örtülerle iyice sarılan tencereyle pilav demlenmeye bırakılır. En az bir saat sonra tencerenin kapağı açılıp pilav karıştırılır ve servis yapılır.

