



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARABUĞDAY PİLAVI

1 Paket Bizim Mutfak Karabuğday Çorba Karışımı  
200 gr kuşbaşı dana eti  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 adet soğan  
1 adet çarliston biber  
1 adet kapy biber  
1 adet orta boy domates  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Su

Tencere içerisine tereyağı konur ve eritilir. Piyazlık doğranmış soğanlar ve biberler yağda kavrulur. Kuşbaşı doğranmış etler eklenir.

Salçalar eklenir ve kavrulur. Bizim Mutfak Karabuğday Çorba Karışımı eklenerek kavurmaya devam edilir, ardından rendelenmiş domates, dövülmüş sarımsaklar, tuz ve karabiber eklenir.

Tüm malzemeler kavurduktan sonra üzerine kaynar su eklenerek kısık ateşte pişirilmeye bırakılır. Suyunu çektikten sonra 15 dakika dinlendirerek servise hazır hale getirilir.

