



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARACAKÖY PİLAVI

Malzemeler:

500 gr. kuşbaşı dana eti
2 su bardağı pirinç
Çeyrek çay bardağı sıvıyağ
2 adet orta boy soğan
1 adet havuç
Yarım demet dereotu
1 su bardağı yerfıstığı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı su

Yapılışı:

Ön hazırlık olarak pirinci 2 saat kadar sıcak tuzlu suda bekletin. Bu arada dana etini iyice pişirin. Ayrı bir tencerede sıvıyağda soğanları pembeleştirin. içine küp doğranmış havucu ve 1 su bardağı kabukları soyulmuş yerfıstığını ilave edin. Eti ekleyip, 1-2 kez karıştırın. Pirinci nişastası gidene dek yıkayıp, suyunu süzün. Tencereye ilave edip, kavurun. Üzerine suyu, karabiberi ve tuzu ekleyip, pilav suyunu çekene dek pişirin. Pişen pilavın içine yarım demet ince kıyılmış dereotunu ilave edin. Pilavı karıştırıp, ocaktan alarak demlenmeye bırakın. Servis yapacağınız zaman bir kasaye yada kalıba doldurup tabağa ters çevirerek aktarın. Kavrulmuş yerfıstığı ve dereotu ile süsleyip, servis yapın.