



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHARLI PİLAV

1 adet orta boy karnabahar
2 su bardağı pirinç
250 gram kıyma
4 yemek kaşığı Sana yağı
1 yemek kaşığı salça
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
3 buçuk su bardağı su
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Karnabaharı küçük küçük doğrayıp, haşlayın. Haşlanan karnabaharların suyunu süzüp, kızgın yağda kızartın. Fazla yağını almak için havlu kâğıt yaydığınız tabağa çıkarın.

Pirinci ayıklayıp, yıkayın.

Sarımsakları kıyın.

Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana yağını kızdırıp, içine kıymayı ilave edip, kıyma suyunu çekene kadar kavurun. Kıyma suyunu çekince salçayı ekleyip, kokusu gidene kadar pişirin. En son içine kıyılmış sarımsakları, tuz ve karabiberi, kırmızıbiberi ekleyip, bir taşım kavurun.

Yayvan bir tencerede kalan yağ kızdırıp, yıkanmış pirinçleri az tuz ilave ederek kavurun. Kavrulmuş pirinçleri tabağa alın.

Tencerenin en dibine kızarmış karnabaharları, üzerine kavrulmuş kıymayı koyup, yayın. En son olarak üzerine kavrulmuş pirinçleri koyup, suyu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte pirinçler göz göz olana kadar pişirin.

Demlenen pilavı servis tabağına ters çevirip, sıcak olarak servis edin.

[ML® Karnabaharlı Pilav için tıklayın](#)