



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVURMALI PİLAV

Kavurma İçin:

400 ml sıcak su

1 kilo kuşbaşı et

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz, kimyon, kekik, karabiber

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Pirinç Pilavı İçin:

3 yemek kaşığı şehriye

2 su bardağı kadar pirinç

1 yemek kaşığı zeytinyağı

700 ml sıcak su

1.5 yemek kaşığı tereyağı

Eti bir tencereye alın ve üzerine baharatları ekleyip, kavurun. Suyu çeken etin üzerine sıcak su ilave edin. Kısık ateşte etleri biraz daha pişirin ve suyunu çekmesini bekleyin. Pişen etleri sac tavaına aktarın, zeytinyağı ve tereyağını da ekleyip, beş dakika daha kavurun. Ocağın altını kapatın.

İkinci aşamada pirinci yıkayın. Şehriyeyi zeytinyağında kavurun. Üzerine tereyağını ilave edin. Yıkadığınız pirinçleri de şehriyelerin üzerine ekleyip, kavurma işlemine devam edin. Pirinç kavulduktan sonra sıcak suyu koyun, kısık ateşte pişirme yapın. Sunum tabağına ilk olarak eti ve ardından da pilavı üzerine koyup, yerleştirin. Tabağı ters çevirin ve kavurmalı pilavınızı servis edin.

