



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVURMALI VE SEBZELİ PİLAV

- 2 Tablet Knorr Et Bulyon
- 2 Bardak Baldo Pirinç
- 3 Bardak Sıcak Su
- 1 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Yemek Kaşığı Tel Şehriye
- 200g Kavurma
- 1 Adet Limon
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Adet Kırmızı Soğan
- 1 Demet İspanak
- 1 Çay Kaşığı Toz Karabiber

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirincin üzerine ılık su ekleyin, içine yarım limon sıkın ve 15 dakika bekletin. 15 dakikanın sonunda pirinci bir süzgeçe koyup, akan suyu iyice berraklaşmaya kadar yıkayın. Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin. Şehriyeleri tahta kaşık yardımı ile renk alana kadar yağda kavurun. İnce doğradığınız soğanları ve sarımsağı ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Ufak küpler halinde doğradığınız kavurmayı ilave edin. Kavurmanın üzerine karabiberi ve pirinçleri ekleyin. 2 tablet Knorr Et Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin ve pilavın altını kısarak 20 dakika pişmesini bekleyin. Tencereyi ateşten alın ve kapağını açmadan 10 dakika dinlendirin. İyice yıkadığınız ıspanağı ince ince doğrayın ve sıcak pilavınızın içine tahta kaşıkla yedirip servis edin.

