



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESSİR PİLAVI (HATAY)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

2 Adet Orta Boy Siyah Havuç
200 G Kuşbaşı Et
1 Adet Soğan
1 Diş Sarımsak
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Su Bardađı Piring
2 Bardak Et Suyu
Tuz
Karabiber
Kuru Nane
1 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi

Tencerede önce kuşbaşı et sotelenir.

Hemen ardından soğan ve sarımsak ince ince doğranıp tereyağı ile kavrulur.

Siyah havuç soyulup küçük halkalar şeklinde doğranıp tencereye ilave edilir.

Suyun içinde bekletilen piringler süzdürölüp, tencereye et suyu, nar ekşisi ve baharatlar ilave edilerek kısık ateşte pişirilir.

Dinlendirildikten sonra sıcak servis edilir.

