



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ PİLAVI

<https://www.hasata.com.tr>

2 su bardağı Hasata Gönen Baldo Pirinç
2 su bardağı haşlanmış Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut
350 g ufak doğranmış kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
2-3 adet havuç
3 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Ufak doğranmış kuşbaşı ete tuz ilave edip tereyağında ağır ağır kavurun.

Etlere suyunu salıp çektikten sonra kavurmaya devam edin.

Kavrulan etlere ince doğranmış soğan ve ince doğranmış havucu ilave edip kısık ateşte 10 dakika daha kavurun.

Yıkamış Hasata Gönen Baldo Pirinci ilave edip 5-6 dakika kavurun. Üzerine haşlanmış Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut'u ve et suyunu ilave edip kısık ateşte güzelce pişirin 20 dakika dinlendirip bol karabiber çekerek servis edin.

