



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KARNABAHARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
150 gram kıyma
1 adet soğan
2 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
300 gram karnabahar
Tuz, karabiber

Tereyağını tencereye koyup eritin. Üzerine yıkanmış pirinci koyup 3 dakika kadar kavurun. Suyunu koyup tuz ilave edin ve kapağını kapatın, 20 dakika kadar pişirin. Başka bir tencerede soğanı ve sarımsağı 1 çorba kaşığı tereyağında 5 dakika kadar pişirin. Üzerine salça ve ince kıyılmış karnabaharları koyup karıştırarak 10 dakika daha pişirin. Tuz, karabiber ilave edip karıştırın, ocaktan alın. Servis yaparken kıymalı karnabaharlı karışımı bir kaseye koyup üzerine pilav ilave edin ve bastırın. Servis tabağına ters çevirip sunulabilir. İstenirse üzerine çiçek şeklinde kopartılmış ve una bulanıp yağda kızartılmış karnabahar hazırlayarak daha farklı bir sunum yapabilirsiniz.