



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİLAV

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç,
250 gram kıyma,
5 diş sarımsak,
bir orta boy kuru soğan,
3 tane yeşil biber,
1 adet domates,
4-5 adet mantar,
karabiber,
kimyon,
nane,
tuz,
3 bardak su

HAZIRLANIŞI

pirinç ayıklanıp yıkanır.yeşil biberler halka halka doğranır, domatesin kabuğu soyulup küp küp doğranır,sarımsaklar minik doğranır,mantarlar doğranır. Tencereye yağ konur ve eriyince kıyma suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir sonra doğranmış soğanlar ve mantar biraz pişirildikten sonra yeşil biber de eklenir ve pembeleşinceye kadar pişirilir.kıyma ile soğan aynı anda kavrulursa köpürecektir ve iyi kavrulmayacaktır. pirinç eklenip malzemeye birlikte kavrulur.bu arada domatesler de eklenip birlikte bir süre çevrilir. Baharatları ve su ilave ederek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Dinlendirildikten sonra servis yapılır.

[ML@ Kıymalı Pilav için tıklayın](#)