



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİLAV

250 gr. Pirinç
100 gr. kıyma
Karabiber
1,5 dl. Zeytinyağ
1 Baş soğan
Tuz
1 Çorba kaşığı domates ezmesi

Soğanı ince doğrayınız, zeytinyağda kızarıncaya kadar kavurunuz. Kıymayı ilave ediniz beraber kavurun. Domates ezmesi ilâve ediniz bir kaç kere karıştırınız 1/2 litre su ilâve ediniz. Önceden yıkanarak ılık suda bıraktığınız 250 gram pirinçleri soğanlı kıymayı ilâve ediniz. Eğer suyu az gelirse biraz sıcak su ilâve ediniz. Tuz, biber serpiniz servis tabağına yerleştiriniz.

NOT: Arzu ederseniz baharat ilâve edebilirsiniz.
