



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KRAL PİLAVI

2 bardak piring
250 gr. kıyma
4 bardak tavuk veya et suyu
1 kaşık domates salçası
3 kaşık yağ
1 adet soğan
1 kahve fincanı kaşar peyniri
1/2 kavanoz konserve bezelye
tuz
karabiber

Bezelyeleri on dakika haşlayın. Bir kaşık yağla 1 adet ince doğranmış soğanı hafif pembeleşmeden kavurun. Sonra içine kıymayı, tuzu, karabiberi atıp kıyma suyunu çekinceye kadar kavurun. Bir iki defa da bezelyelerle kavurup salçayı ateşten alın. 1 bardak pirine, 4 bardak su ve 2 kaşık yağla pilavı hazırlayın. Pilav demlendikten sonra servis tabağına koyun. Üzerine sıcak salçayı dökün. En üstüne de kaşar peyniri rendeleyip servis yapın.