



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRAL PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
250 gr. kıyma
1 adet soğan
1 orba kaşığı domates salçası
2 orba kaşığı margarin
2 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1,5 su bardağı bezelye
Tuz
karabiber

Taze bezelyeleri diriliğini kaybetmeden haşlayın. Bir tencerede yemeklik doğradığınız soğanı yağda hafifçe kavurun.

Kıymayı, tuzu, karabiberi de ilave edip, kıyma suyunu çekinceye kadar pişirin. Salçayı ekleyip, bir iki çevirdikten sonra bezelyeleri de atıp karıştırın ve ateşten alın. Bu arada pirinci ayıklayıp bir saat tuzlu sıcak suda bekletin. Bol suyla yıkadıktan sonra iki bardak et suyu ile pilavı hazırlayın. Pilav demlendikten sonra servis tabağına alıp, üzerine hazırladığınız sıcak sosu dökün. En üste rendelediğiniz kaşar peynirini serpip servis yapın.
