



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRAL PİLAV

Ümit Usta

2 su bardağı pirinç
200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı çamfıstığı
3 su bardağı et suyu
150 gr tereyağı veya margarin
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Pirinçleri ayıklayıp yıkadıktan sonra, tuzlu ve el dayanabilecek kadar sıcak suda ıslatalım.

Suyu soğuyunca yıkayıp, süzelim.

Her zaman yaptığımız gibi bir pilav pişirelim.

50 gr yağda, fıstıkları ve ince kıydığımız soğanı pembeleştirilim.

Kıymayı da ilave edip, iyice kavuralım.

Kıyma kavrulunca, yeterince tuz, karabiber ve yenibahar ilave edip, bir kere daha karıştıralım.

1 çay bardağı kadar et suyu ilave edip, kıymayı sulandıralım.

Demlenmiş olan pilavı, servis tabağına alalım ve üzerine hazırladığımız kıyma sosunu ilave edip, sıcak sıcak servis yapalım.