



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

4 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
2 adet domates
3 adet sivri biber
8 adet kuzu kapama
8 su bardağı su
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı badem
1 su bardağı sıvı yağ
2 kaşık tereyağı

Pirinçleri ıslatarak, yıkayınız.

Soğan, biber, domatesleri macedoine doğrayınız.

Yağı eriterek soğanları kavurun. Biberleri ekleyin. Etleri ekleyerek soteleyiniz. Domatesleri ekleyiniz. Kısık ateşte pişmeye bırakınız

Etlerinizi yeterince pişirmelisiniz, Gerekirse sıcak su ekleyiniz.

Yıkayıp süzölmüş pirinçleri ayrı bir tencerede kavurun. Ölçülü sıcak su ilavesiyle 5 dk kaynatınız.

Pilava değişik bir tat katmak amacıyla pirinçlere kavrulmuş badem ekleyerek pişirebilirsiniz

Etleri fırın tepsisine alarak üzerine kaynamış pirinçleri suyuyla birlikte kapatın,

Eğer pilavınızın diri olmasını istemiyorsanız üzerini bir kapak veya alimünyum folyo ile kapatabilirsiniz. 40 dk fırında pişiriniz.

Servise hazırlamadan önce et pilavı karıştırınız.

Karıştırmayı alttan üste doğru yapınız. Etler homojen dağılmalıdır.

Piştikten sonra uygun tabağa alarak badem ve dereotuyla garnitürleyiniz. Üzerinde et parçaları olmasına dikkat ediniz.