



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAY'S'LI BROKOLİ ÇORBASI

Özgür Şef

500 GR YAĞSIZ DANA ETİ
2 SU BARDAĞI BALDO PİRİNÇ
2 KAŞIK TEREYAĞI
2 ADET SOĞAN
TUZ
KARABİBER
1 PAKET LAY'S
2 KAŞIK ZEYTİNYAĞI

Dana etini küçük küpler halinde doğrayın. Diğer tarafta bir tencerenin içine zeytinyağını koyup ısıtın. Küçük küçük doğradığınız soğanları rengi değişene kadar kavurun, arkasından etleri ilave edin ve ara sıra sıcak su ekleyerek yaklaşık 40 dakika pişirin. 2 su bardağı pirinci iyice yıkayın ve süzün. Pilav tenceresinin içinde tereyağını eritip pirinçleri kavurun ve 2,5 su bardağı su ilave edip tencerenin kapağını kapatarak demlenmeye bırakın. Servis ederken tabağın altına pilavı, üzerine kırılmış Lay'sleri, en üstüne de kavurmayı dökerek servis edin.