



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANGOLU KİVİLİ PİLAV

1/2 lt et suyu (hazır tablet olabilir)  
Bir kutu safran  
200 gr. Amerikan pirinci  
300 gr. dana biftek  
6 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet olgun mango  
2 adet kivi  
3 yemek kaşığı fıstık  
5 yemek kaşığı ahududu sirkesi

Kaynamış et suyuna safran, tuz, ve pirinci 2 kaşık tereyağını ekleyin. Kapağını kapatarak 20 dakika pişirin. Sonra süzün ve soğutun. Dana bifteklerini 1,5 cm. aralıklı dilimleyin. Sonra bunları küp şeklinde doğrayın. 2 Yemek kaşığı sanayağında bu etleri karıştırarak kızartın. Tuz ve karabiberini ekleyin. Soyulmuş mangonun çekirdeğini çıkartarak küp şeklinde parçalara ayırın. Soyulmuş kivileri küp şeklinde doğrayın. Kivi, mango, et ve pirinci büyük bir servis tabağına alalım. Fıstıkları ilave edelim. Ahududu sirkesi, tuz, karabiber ve kalan sana yağından bir sos hazırlayalım. Bunu pilavın üstüne dikkatlice dökelim. 20 dk. buzdolabında sosun kıvamına gelmesi için bekleyelim.