



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ SAFRAN PİLAVI

Ozan İlgün

1/2 lt et suyu (hazır tablet olabilir)

Bir kutu safran

200 gr. Amerikan pirinci

300 gr. dana biftek

6 yemek kaşığı Yonca soya yağı

Karabiber

1 olgun mango

2 kivi

3 yemek kaşığı fıstık

5 yemek kaşığı ahududu sirkesi

Kaynamış et suyuna safran, tuz, ve pirinci 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 soya yağında 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 salata tabağına alalım. Fıstıkları ilave edelim. Ahududu sirkesi, tuz, karabiber ve kalan soya yağından bir sos hazırlayalım. Bunu salatanın üstüne dikkatlice dökelim. 20 dk. buzdolabında sosun kıvamına gelmesi için bekleyelim.