



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NENEMİN KIYMALI PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Pirinç ılık tuzlu suda yarım saat bekletilir. Sonra bol sudan geçirilir ve süzgece çıkarılır. Tereyağı eritilir, su ve tuz katılır. Su kaynayınca pirinç salınır. Kapak kapatılır, kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Bu arada kıymalı kısım hazırlanır. Soğan sıvıyağda pembeleştirilir, üzerine kıyma katılır. Kıyma suyunu bırakıp çekince salça ve tuz eklenir. Birkaç dakika sonra ateşten alınır. Pişen pilav demlendikten sonra dikkatlice karıştırılır. Altı yuvarlak, büyük cam kase ıslatılır. Kıymalı karışım konur. Üzerine pilav yerleştirilir. Servis tabağına ters çevrilir.