



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ORİZ

Malzemesi: (8 Kişilik)

1.5 kg. parça et

1/2 kg. pirinç

1 adet orta boy soğan

2-3 adet domates veya salça

100 gr. ince yeşil biber

1 çorba kaşığı katıyağ

Yeterince su

tuz, biber.

Yapılışı:

Alınan parça etler haşlanıp pişirilir. Başka tarafta pirinç ılık tuzlu suda yarım saat bekletilir. Soğan ayıklanıp ince çentilir. Katıyağda sarartılır. Domateslerin kabukları soyulur, kuşbaşı doğranır. Pembeleşen soğana ilave edilir, domatesin mevsimi değilse 1 yemek kaşığı salça ile yapılır. Bekletilen pirinç birkaç defa sıcak su ile yakınıp, kullandığımız bir fırın tepsisine dökülür. Hazırladığımız domatesli soğanı pirince ilave eder, tepside karıştırırız. Pişirdiğimiz etleri pirincin üzerine aralıklı yerleştiririz. Aralarına yeşil biberleri koyarız. Üzerine iki su bardağı haşlama et suyunu dökeriz. (Pirincin cinsine göre etsuyu miktarı değişebilir). Üzerine karabiber serpip kızgın fırına süreriz. Suyunu çekinceye kadar pişiririz. Bu arada etler kızarır ve sıcak sıcak ikram edilir.

Not: Tepsinin kenarları dik ve yüksek olmalıdır.

---