



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇA ETLİ BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI

3 su bardağı pirinç
250 gr kuzu eti
5 su bardağı et suyu
2 havuç
1 su bardağı bezelye
1 ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

- 1- Parça et çok küçük, kıymık kıymık doğranır. Bir tencereye konup su ve tuz katılıp ateşe konup haşlanır.
- 2- Etlar yumuşayınca ateşten alınıp suyun içinden çıkartılır.
- 3- Havuç da yıkanıp çok küçük kutu şeklinde doğranır. Bir kaba doğranmış havuç ve bezelye konup su ilave edilip, haşlanır. Havuç yumuşayınca ateşten alınıp suyu süzdürülür.
- 4- Pirinç ayıklanıp üzerini kapatacak kadar sıcak su dökülüp tuz da katılıp 15-20 dakika bekletilir. Daha sonra suyu süzdürülür.
- 5- Tencereye tereyağı ve sıvıyağın içerisine haşlanmış etler konup hafif kavrulur. Haşlanmış havuç ve bezelye ilave edilir. Yıkanmış pirinç ve tuz katılıp karıştırılır. Et suyu ilave edilip harlı ateşte kaynatılır. Daha sonra kısık ateşe alınıp suyu çektirilir.
- 6- Ateşten alınıp üzerine havlu örtülüp kapağı sıkıca kapatılıp dinlendirilir.