



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŐA PİLAVI

1 kg yağsız kuşbaşı dana eti et, dana
100 gr tereyağı (ya da margarin)
1 adet havuç, rendelenmiş
1 tatlı kaşığı kimyon
1 kg konserve bezelye
4 su bardağı pirinç
5 su bardağı su
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz

4 su bardağı pirinci sıcak su ile haşlayın. İki adet orta boy soğan, iki kaşık yağ ve tuz ile rengi sararınca ya kadar kavurup, yıkadığınız kuşbaşı etleri katın, beraberce karıştırın. Otuz dakika kadar buhar çıkarmayan bir tencerede hafif ateşte pişirin. Bu malzemeyi, geniş tabanlı bir pilav tenceresine boşaltın, üzerine bezelyeleri ilave edin. Bezelyelerin de üstüne ince bir tabaka havuç rendesi ve bir tatlı kaşığı kimyon serpin. Daha sonra bunların üzerine haşlanmış pirinci düzgün bir şekilde, eşit dağılacak biçimde döküp, beş du bardağı kaynar suyu ve yağın kalan kısmını ağır ağır döküp, ağır ateşte yirmi dakika kadar, pilav suyunu çekinceye dek pişirin. Ateşten alıp on dakika kadar dinlendirin. Tencereden daha geniş bir tepsinin içine dikkatlice ters çevrip pilavı boşaltın servis yapın.