



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ BOLU PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
½ çay bardağı KOSKA Pekmez
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı kekik
4 su bardağı su
1 komposto kasesi kuşbaşı doğranmış kuzu eti
1 domates (küp doğranmış)
½ demet dereotu
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Pirinci ayıkladıktan sonra 1 saat tuzlu ve sıcak suda bekletiniz. Soğuk suyla birkaç kez yıkayın ve süzgece alın. Tencereye yağın yarısını alıp kızdırın. Pekmezi, eti ve doğranmış soğanı ilave edin. Kavurun. En suyunu salıp kendini toplayınca mantarları, doğranmış domatesleri, şekeri ve tuzu ilave edip kısık ateşte 30dk pişirin. Etler yağıyla kalınca 2 bardak sıcak su ilave edin. Kaynayınca pirinci koyun. Ağır ateşte 15dk pişirin. Kalan yağ tavada kızdırın üzerine gezdirin. Ateşten alın 10dk sonra cevizi dereotunu, kekiği, karabiberi koyun, harmanlayın servis yapın.

