



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV ÜSTÜ DÖNER

2 tane patates
2 tane domates
4 tane biber
400 gr. kuzu eti
1 tane soğan
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı yoğurt
Tuz
Karabiber
Pilavı için:
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı et suyu
Tuz
Sıvı yağ

Pilav için, teflon pilav tavasını ocağa koyalım. Tavanın içine yağını koyalım ve yağ biraz ısınınca 2 su bardağı pirinci koyalım. Pilavın tane tane olması için kavuralım. Tuzunu, bir bardak et suyunu ilave edelim ve üzerine havlu peçete örtelim kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim. 15 dakika demlenmesini bekleyelim.

Susuz yoğurt, salça, rendelenmiş soğan ve tuzu karıştırmak için bir kaba koyalım malzemeleri iyice karıştıralım. Kuzu etinden hazırlanmış bifteği iyice inceltelim. Streç filmin üzerine eti yayalım ve üzerine hazırlanmış soğanlı sos sürelim. Tuzunu, karabiberini koyalım. Daha sonra üzerine tekrar et koyalım ve tekrar sos koyarak kat kat dizelim. Bütün et ve soslar bitince streçle sıkı, sıkı sararak mümkünse birkaç saat dolapta bekletelim. Dolapta sertleştikten sonra incecik doğrayarak yüksek ateşte pişirelim.

Pilavı servis tabağına alıp üzerine yaptığımız et dönerden ince ince kesip koyalım. Pilav üstü döner servise hazır.

