



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLAV ÜSTÜ DÖNER

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

2 büyük parça bonfile  
200 gr orta yağlı kıyma  
Tuz  
Karabiber

Önce kıymayı tuz ve karabiberle yoğurun.  
Bonfileler ile aynı büyüklükte yuvarlak bir şekil verin.  
İki bonfilenin arasına yerleştirin.  
Eti streç filme sarıp buzluga kaldırın.  
Ertesi gün kesmeye başlamadan 45 dakika önce buzluktan çıkarın.  
Bir bıçak ile çok ince dilimler halinde kesin.  
Geniş bir tavada kızartmaya başlayın. Çok fazla kızartmayın, ince oldukları için hemen yanabilirler.  
Pirinç pilavının üzerine koyun.  
Tereyağında domates salçası ve domates rendesi pişirin ve sos olarak üzerine dökün ve servis yapın.

