



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI BÜRYAN KEBABI (BİTLİS)

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg. kuşbaşı kuzu eti
3,5 su bardağı pirinç
4 yemek kaşığı tereyağı
1 demet taze nane
2 demet taze soğan
Tuz
Karabiber

Pirinçleri ılık tuzlu suda 1 saat bekletin. Yıkayıp süzün. Etleri tereyağı ile suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. İnce doğranmış taze soğanları ilave edin. Pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberini ekleyin. Kısık ateşte et ve pirinç yumuşayana kadar pişirin. İnce doğranmış taze naneyi ekleyip harmanlayın. Servis yapın.

