



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI ÇÖLEK KEBABI

500 gr. koyun eti
2 soğan
5 kaşık yağ
2 bardak pirinç
4 domates
3,5 su bardağı su
tuz

Bir tencereye kuşbaşı doğranmış et, 2 kaşık yağ, 2 çentilmiş soğan konur, suyunu çekinceye kadar kavrulur, içine kabuğu soyulmuş domates doğranıp, suyu parlak bir renk alıncaya kadar kavrulur. Yarım bardak su ve tuz katılarak et pişirilir.

Pilav için bir tencerede 3 kaşık yağla 2 domates öldürülür. Sonra 3 bardak su konur, kaynatılır. Yarım saat kadar orta sıcaklıktaki suda ıslatılan pirinç yıkanır, süzülür ve kaynayan suya dökülür. Hafifçe karıştırılır, kaynayınca ateş kısılır. Kapalı olarak suyunu çekinceye kadar ateşte tutulur. Ateşten indirildikten sonra, yarım saat kadar demlendirilip, bir kepçe ile karıştırılır. Servis tabağının ortasına pişen et, kenarlarına halka şeklinde pilavdan konur. Maydanozla süsleyerek servis yapılır.

Afiyet Olsun
