



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLÂVLI ÇÖMLEK KEBABI

500 gr. kuşbaşı koyun eti,
4 domates,
2 soğan,
yarım limon,
4 kaşık sadeyağ,
yarım bardak iç bezelye,
2 bardak pilavlık pirinç,
tuz, biber.

Tencereye suyu, yağı, tuzu, iki domates suyu koyup kaynatınız. Sıcak tuzlu suda yarım saat bırakılmış pirinci, kaynayan yağlı suya ilâve ediniz. Hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Ateşten indiriniz. Yarım saat dinlendiriniz. 2 ufak doğranmış domates ile pilâvı karıştırıp, bir güvece koyunuz. Ortasına kebab koyup, fırında 15 dakika pişirip, sıcak servis yapınız.

Kebabın hazırlanması: Kuşbaşı koyun eti, ince doğranmış iki soğan, 2 kaşık yağ tencereye konur, etin rengi soluncaya kadar pişirilir. Yarım bardak sıcak su, iki domatesin suyu, yarım limon suyu, tuz, karabiber ilâve edilir. Et pişene kadar hafif ateşte tutulur, yarım kutu konserve bezelye ilâve edilir, birlikte pişirilir. Pilâvın ortasına konur.