



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI ET TAVA

2,5 su bardağı pirinç
400 gr kuzu eti
1 soğan
2 çorba kaşığı yağ
4 domates
4 biber

Yağ ile eti,soğanı kavur, soğan kavrulunca domates, biberleri ekle, üzerini geçemeyecek kadar sıcak su koy, kapak kapalı olarak etler yumuşayana kadar kısık ateşte pişir. Altını kapatmaya yakın tuz ve biberini koy. Pilavı için pirinçleri yağda kavur, üzerini 1 parmak geçene kadar su koy tuz ekle pişir etleri de üzerine koy.