



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİLAVLI TAS KEBABI

Yarım kg. koyun kuşbaşı et
2 kaşık yağ
1 soğan
1- 2 domates veya yarım kaşık salça -2 su bardağı pirinç (pilav için)
Tuz
Karabiber

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda bekletilir (yarım saat).

Et, doğranmış soğan, yağ ile kavrulur. Domates rendelenir, etler yumuşayınca kadar pişirilir. (Gerekirse azar azar sıcak su konur.)

Et, ateşe dayanıklı bir kaseye tek tek alınır. Pilav yapılacak tencereye kase ters çevrilir.

Etin yağına 3,5 bardak su konup kaynatılır ve tuz, karabiber atılır.

Pilav tenceresine süzülür.

Süzülmüş pirinç konup karıştırılır. Kapak örtülüp önce harlı, sonra orta, en sonra hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. 20 dakika demlenmesi için beklenir.

Önce pilav karıştırılır, sonra etin üzerindeki kase kaldırılır.
