



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLAV ÜSTÜNDE TASKEBABI

<https://cook.com.tr>

Domates 1 Adet  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Baldo Pirinç 2 Su Bardağı  
Su 3 Su Bardağı  
Tereyağı 2 Yemek Kaşığı  
Dana Kuşbaşı 750 Gram  
Soğan 1 Adet

Kuşbaşı etinizi, rendelenmiş soğan ve domates ile birlikte düdüklü tencereye koyup 1 bardak su, arzu ettiğiniz kadar tuz ve karabiber ilave ettikten sonra 25 dakika kadar pişiriniz. 2 su bardağı pirinci 20 dakika kadar ılık suda ıslatıp yıkayıp süzün. Pilav tencerenize 2 yemek kaşığı tereyağı koyup eritin. Taskebabinin etlerini kevgir ile tencerenin altına yerleştirin. Üzerine pirinci koyup kaşığın arkası ile etlerin üzerine yayın. 2 bardak pirince 3 bardak su kullanacağız. Bunun bir bardağını düdüklü tenceredeki etin suyundan 2 bardağını da içme suyu olarak kullanalım. Pirincin şeklini bozmadan tencerenin kenarından yavaşça daire çizerek dökelim. 5 dakika orta ateşte 5 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra 20 dakika demlenmeye bırakalım. Servis tabağınızı tencerenin üstüne kapatıp tencereyi ters çevirerek şeklini bozmadan tabağa alın.

