



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLAVLI TAS KEBABI

2 su bardağı pirinç  
1/2 kg. kemiksiz kuşbaşı et  
1 orta boy soğan  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı konserve bezelye

İnce kıyılmış soğan, et ve yağ tencereye koyunuz. Hafif hararetli ısıda kendi buğusu ile 10 dakika pişiriniz. 5 su bardağı sıcak su ilâve edip et yumuşayınca kadar pişiriniz.

Eteri tencerenin ortasına toplayarak üzerine tas kapatınız. Pirinci ayıklayıp yıkayarak tuzla birlikte tencereye ilâve ediniz. 3-4 dakika orta hararetli ısıda, sonra ısısını azaltarak yarım saat pişiriniz.

10-15 dakika demlendirip, tası alınız. Tencerenin kenarından spatülle pilavı kurtarıp servis tabağına ters çeviriniz. Etrafını bezelye ile süsleyiniz.

---