



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI TAS KEBABI

MALZEMELER

2 SU BARDAĞI PİRİNÇ
3,5 SU BARDAĞI ET SUYU VEYA SU
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (40 GR.)
11 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
1/2 KG. KUŞBAŞI
ET (BONFİLELİK ET TERCİH EDİLİR)
2 ORTA BOY SOĞAN
1 ORTA BOY PATATES
1/2 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
TUZ, KARABİBER
1/4 LİMON SUYU

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Tencereye tereyağını alıp eritelim. Etleri ekleyip suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Küp doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene dek kavuralım. Salçayı ekleyip yarım dk. daha kavuralım. Tuzunu, biberini ayarlayalım. Etlerin üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ve bütün haldeki soyulmuş patatesi ekleyerek etler yumuşayana dek pişirip ateşten alalım. Bu arada pirinçleri, nişastası gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Tencereye sıvı yağı alıp pirinçleri ekleyerek şeffaflaşana dek kavuralım. Sıcak et suyunu ekleyip tuzunu ayarlayarak, pirinçler yarı yarıya suyunu çekene dek pişirelim ve ateşten alalım. Isıya dayanıklı bir senin ortasına patatesi bütün olarak yerleştirelim. Etleri delikli kepe ile alıp kâseye yerleştirelim (Kullanacağınız kâse, etleri sıkı sıkıya alabilecek büyüklükte olmalı). Kâseyi bir fırın kabının ortasına ters çevirip kapatalım. Yarı yarıya pişen pilavı kâsenin etrafındaki boşluğa yayalım. Pilavı önceden ısıtılmış 200° ısıllı fırında suyunu çekene dek pişirelim ve fırında 15-20 dk. demlendirerek kâseyi etlerin üzerinden alarak servis yapalım.