



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI KIYMALI PİLAV

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı su
- 2 adet pırasa
- 200 g kıyma
- 3 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Pırasaları ayıklayıp, ince ince kıyın. Pırasa yerine 2 adet piyazlık kuru soğan kullanabilirsiniz)
2. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
3. Pirinci ayıkladıktan sonra bir süzgecin içine koyup, soğuk suyun altında nişastasız gidene kadar yıkayın.
4. Yayvan bir tencereye Sana Crème Bonjour koyup, kızdırın. İçine kıymayı ilave edip, kıyma bıraktığı suyu çekene kadar kavurun.
5. Kıyma kavrulup, suyunu çekince içine kıyılmış pırasa ve sarımsakları ilave edip, orta ateşte bir taşım hepsini kavurun.
6. Daha sonra içine yıkanmış pirinci, tuzu ve karabiberi ilave edip, pirinçlerin göbekleri saydamlaşana kadar kavurun.
7. En son olarak içine suyu ekleyip, karıştırdıktan sonra kısık ateşete pirinçler göz göz olana kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirip, demlendirin.
8. Demlenen pilavı karıştırıp, havalandırdıktan sonra sıcak su ile ıslattığınız kâsenin içine alıp, kaşığın sırtı ile üzerine bastırıp, servis tabağına ters çevirip, çıkarın.
9. Pırasalı kıymalı pilavı sıcak olarak servis edin.

[ML® Kıymalı Pilav için tıklayın](#)

[ML® Pırasalı Pilav için tıklayın](#)
