



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ ETLİ PİLAV

- 100 gram zencefil
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı pirinç
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 5 gr pembe gıda boyası
- 1.5 gr tavuk suyu
- 200 gr bonfile
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 dal biberiye
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- Sebze buketi:
 - 2 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 adet havuç
 - 1 adet kabak
 - 1 adet dolmalık sarı biber
 - 1 adet bebek mısır
 - 1 adet taze soğan

Ölçüde belirtilen miktarda pirinci kaynamış suya koyup ıslatın. Bu suya bir miktar da tuz ekleyip bir müddet sonra suyu süzüp durulayın. Tencerenin içine tereyağını koyun. Ayrı bir kaptaki ıslattığımız pirinçleri tencerenin içine atıp kavurmaya başlayın. İçine zencefil ve sulandırılmış gıda boyayı katıp kavurma işlemine devam edin. Ayrı bir yerde kaynattığımız tavuk suyunu ilave edip, tencerenin ağzını kapatıp demlemeye bırakın. Bonfileyi kekik, biberiye ve sıvıyağdan hazırladığınız sosun içine yatırıp bir gün beklettikten sonra ızgara yapıp pişirin. Havuçları soyun. Kabakları diklemesine 4'e bölüp çekirdeklerini çıkartın, diğer sebzeleri de yıkayıp çubuk halinde doğrayın. Yeşil soğanın sapını kaynayan suya sokup çıkarıp yumuşamasını sağlayın. Yukarıdaki sebzeleri sırası ile ayrı ayrı dirilikleri gidene kadar haşlayıp renklerinin parlak olması için soğuk suyun içine alın. Güzel buketler yapıp bunları taze soğan ile bağlayın. Üzerlerine erimiş tereyağı döküp tuz ve biberle lezzetlendirin. Yaptığınız pilavı, sebze buketini ve eti servis tabağına yerleştirip sunuma hazır hale getirin.