



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI ETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
200 gr kuşbaşı et
1 su bardağı nohut
2 adet soğan
1 çay kaşığı safran
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı et suyu

Tavaya sıvıyağ alınarak etler sotelenir. üzerine soğanlar piyaz doğranarak ilave edilir, az su verilerk pişirilir, pişmesine yakın haşlanmış nohutu ilave edilerek pişirilir. Diğer taraftan pirinçler tavaya alınarak sıvıyağda kavrulur, tuzu ayrılır. bu arada pilav için et suyu hazırlanır.safran da et suyuna eklenerek çözündürülmesi sağlanır. Portakal kabuğu da rendelenerek ilave edilir. Pirinçler iyice kavrulunca et suyu ilave edilerek kısık ateşte kapağı kapalı pişirilir. Pilav ve et pişince kek kalıbına et altta pilav üste gelecek şekilde konularak bastırılır. daha sonra servis tabağına ters çevrilerek servis yapılır.