



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY PİLAVI

2 yemek kaşığı margarin (et için)
Yarım kilo mantar
1 kg sotelik doğranmış dana eti
3 adet kırmızı dolmalık biber
1 tatlı kaşığı karabiber, kekik, pulbiber
1 çay kaşığı tuz
3 Çorba kaşığı margarin (pilav için)
3 su bardağı pirinç
4,5 su bardağı su

Öncelikle etinizi tencereye alıp suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Bu süreç sonunda etin pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmemiş ise su ilavesi ile biraz daha pişirin. Bu arada pirinçleri bir kaseye alıp, üstüne iki tatlı kaşığı tuz serpin ve hemen üstünü geçecek kadar sıcak su ekleyerek, en az bir saat bekletin. Mantarları sotelik doğrayıp, bir kaşık margarinle soteleyin ve üstüne kırmızı biberleri ekleyip, pişirelim. Bu malzemeyi et ile karıştırıp, yağ ilavesi yapalım ve et ile beraber beş dakika kadar kavurduktan sonra, dinlenmeye bırakalım. Suda bekleyen pirinçleri soğuk su altında nişastalı kısmı (beyaz suyu) gidinceye kadar yıkayın ve süzün . margarini tencereye alın, yağı köpük köpük oluncaya kadar eritin ve süzdüğünüz pirinçleri ekleyin, üstüne yeterince tuzunu atın ve pirinç taneleri saydamlaşmaya başlayıncaya kadar kavurun. Kavrulan pirinçlerin üstüne 4,5 kupa sıcak su ekleyin. Su kaynadıktan sonra ocağın altını kısın. Pilav pişince altını kapatın ve pilavın en az yarım saat dinlenmesini bekleyin. Daha sonra et ile isterseniz kat kat yaparak, isterseniz de servis tabağında yan yana servis yapabilirsiniz.