



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KIYMALI PİLAV

Oktay Usta

2 Su bardağı pirinç
1 Adet küçük havuç
1 Fincan bezelye
100 gr Kıyma
1 Adet kuru soğan
2 Adet sivri biber
2 Adet domates
Tuz
Karabiber
Çiçek yağı
Sıcak su

Tuzlu ve ılık suda pirinçleri ıslatıyoruz. Bir süre beklettikten sonra yıkayıp süzüyoruz. Diğer tarafta tencерemize olabildiğince az yağ koyuyoruz ve önce kıymayı kavuruyoruz. Sonra ince doğranmış soğanları ilave edip birlikte kavuruyoruz. Üzerine havuç ilave edip kavuruyoruz. Daha sonra sivri biberi, bezelyeyi ilave edip kavurma işlemini devam ettiriyoruz. Üzerine domates ya da salça ve bir çay bardağı su, tuz, biber ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Diğer tarafta tencерemize yağ koyuyoruz ve pirinçleri ilave edip kavuruyoruz. Tuzu ve şekeri ilave ediyoruz. Suyunu verip pişiriyoruz. Piştikten sonra bir süre dinlendiriyoruz. Kek kalıbını ya da fırın kabını önce fırçayla yağlıyoruz. Sosumuzu yayıyoruz, üzerine pilavımızı döküyoruz. Tahta kaşık yardımıyla sıkıştırıyoruz. Geniş bir servis tabağına ters çeviriyoruz, istenirse üzerine ince doğranmış maydanoz serpip kenarına dilim dilim doğranmış domates dizebiliriz.