



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU PİRİNÇLİ KEBAP

Malzeme

- 1 su bardağı bezelye
- 2 ad havuç
- 2 su bardağı pirinç
- 250 g kıyma
- 4 yk Sana Kase
- 3 diş sarımsak
- 3,5 su bardağı su
- Tuz ve karabiber
- Sosu:
- 3 yemek kaşığı Sana crème bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 su bardağı et suyu
- Üzeri İçin:
- Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı

1. Havuçların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin.
2. Pirinçi ayıklayıp, yıkayın.
3. Sarımsakları kıyın.
4. Yayvan bir tencerede 2 yk Sana yağını kızdırıp, içine kıymayı, bezelyeleri, kıyılmış sarımsakları, tuz ve karabiberi ilave edip, kıyma suyunu çekene kadar kavurun.
5. Yayvan bir tencerede kalan yağı kızdırıp, yıkanmış pirinçleri, rendelenmiş havuçları ve az tuz ilave ederek kavurun. Kavrulmuş havuçlu? pirinçleri tabağa alın.
6. Tencerenin en dibine kavrulmuş kıymayı koyup, yayın. En son olarak üzerine kavrulmuş havuçlu pirinçleri koyup, suyu ilave edin.
7. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte pirinçler göz göz olana kadar pişirin.
8. Pilav pişerken sosu için yayvan bir tencerede Sana Kase, kuru soğanları kavurun. Daha sonra içine salçayı ilave edip, kokusu çıkana kadar pişirin Salça pişince içine kırmızı pul biberi, kekiği ve etsuyunu ilave edip bir taşım pişirin.
9. Demlenen pilavı servis tabağına ters çevirin. Üzerine salçalı soğanlı sosu gezdirip, sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis edin.