



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOVANI

MALZEMELER:

6 adet iri soğan
500 gram kıyma
1 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1.5 çorba kaşığı biber salçası
1.5 çorba kaşığı domates salçası
Karabiber
Kırmızı pulbiber
1 su bardağı tane sumak
Tuz, nane, kekik, kimyon

HAZIRLANIŞI:

Soğanların alt kısımlarını biraz kesip kabuklarını soyun. Bütün olarak sıcak suda haşlayıp süzgece alın. Hafif sıkıp katlarını ayırın. Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Sumağı sıcak suda 15 dakika bekletip süzün. Tavadaki tereyağı ve sıvıyağı kızdırın. Salça, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Tavayı ocaktan alın. Kıyma ve pirinci ilave edip karıştırın. Hazırladığınız iç malzemeye soğanları (veya kurutulmuş biber ve patlıcanları) doldurup geniş bir tencereye dizin. Sumak suyunu ekleyin. Su kaynayınca kapağı kapalı olarak kısık ateşte 30 dakika pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.