



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜMÜT PİLAVI

2 adet kuru soğan  
25 gr tereyağı  
1 bardak sümüt  
2 bardak et suyu  
2-3 adet yeşil sivri biber  
1 kaşık domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası

Pilav tavaşına tereyağını koyup eritiyoruz. İçine küp küp doğranmış soğanları ilave ederek kavuruyoruz. Salçalarımızı ilave ediyoruz. Ardından et suyunu ve bir miktar tuz atıyoruz. Kaynayınca sümüt salınır. Suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir.