



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUYUNDAN LEZZETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı arpa şehriye
250 gr dana kuşbaşı
1 adet soğan
1 adet sivri biber
1 adet domates
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 dolu çorba kaşığı tereyağı

Kuşbaşı dana eti düdüklü tencereye konur. Üzerine kabaca doğranmış soğan, biber, domates ve su eklenir. Kapağı kapatılır. yaklaşık 20 dakika haşlanır. Sonra su süzgeçten geçirilerek bir kenara konur. Başka bir tencereye tereyağı ve arpa şehriye konur, pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinç ilave edilir. Bir kaç dakika kadar kavurduktan sonra süzülen su eklenir. Kapak kapatılır, kaynayınca ateş azaltılır, yaklaşık 15 dakika pişirilir. Ateş kapatılır, yarım saat dinlendirildikten sonra etle birlikte servise sunulur.