



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBAPLI PİRİNÇ PİLÂVI

Ceviz iriliğinde tereyağıyla 2 çorba kaşığı zeytinyağını ve ince kıyılmış bir baş soğanı bir tencereye koyup ateşe oturtun. Soğanı pembeleşinceye kadar kavurun, sonra önceden kaynar suda ıslatılmış olan 400 gram pirinci durusu çıkıncaya kadar yıkayın ve tencereye boşaltın. Birkaç dakika kavurduktan sonra bir çay kaşığı safranı bir miktar suda eritin ve pirince katın. Sonra da altı - yedi bardak sıcak et suyunu katın, tuzunu serpin ve pilâvı pişirin. Pilâv piştikten sonra üç kaşık rendelenmiş kaşer peynirini katıp karıştırın. Pilâvı servis tabağına boşaltın. Beri yanda kuşbaşı iriliğinde parçalara doğranmış 250 gram koyun etini bir kaşık tereyağında iki yaprak adaçayıyla birlikte kavurduktan sonra pilâvın ortasına döküp servis yapın.
