



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBABLI PİLAV

Malzeme :

2 kaşık yağ,
1 adet küçük havuç,
tuz,
karabiber,
250 gr. kuşbaşı kemiksiz koyun eti,
2 bardak pirinç,
2 adet domates veya 1 kaşık salça,
4 bardak su (et, tavuk v.s.).

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye eti, 2 kaşık yağı koyup bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
 - 2- Sonra içerisine kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış domates, yoksa sulandırılmış salçayı koyup bir iki defa bununla karıştırınız.
 - 3- Etin üzerine 5-6 bardak sıcak su, tuz ve karabiber atıp et yumuşayınca ve tahminen 4 bardak su kalıncaya kadar pişiriniz.
 - 4- Yumuşayan eti suyuyla beraber bir kabın ortasına koyup küme şeklinde üzerine bir tas kapatınız.
 - 3- Kabın kenarındaki suya ıslanmış pirinci atıp pilavı pişiriniz.
 - 4- Pirinçler uzayıp tane tane olunca kabı ateşten indiriniz.
 - 5- Tası yavaşça kaldırıp kabın kenarlarını silip olduğu gibi servis yapınız.
-