



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAS KEBAPLI PİLAV

2 su bardağı pilavlık pirinç  
300 gr koyun eti  
1 adet soğan  
2 adet domates  
2 su bardağı su  
2 yemek kaşığı yağ  
1'er çay kaşığı tuz karabiber

Pirinçler ayıklanır, sıcak tuzlu suda en az bir saat kadar bekletilir. İki üç defa yıkanır, suyu süzülür. İnce doğranmış soğan, et ile birlikte yağda kavrulur. Domates rendelenir, üzerine katılır. Etler yumuşayınca kadar pişirilir. (Kendi suyu pişirmeye yetmezse, sıcak su ilave edilerek pişmesi sağlanır.) Pişen etler, süzülerek alınır. Ateşe dayanıklı bir kâseye konur. Kase, pilavın pişeceği geniş tencerenin ortasına, ters çevrilerek yerleştirilir. Etten süzölmüş yağın üzerine üç bardak su dökölür. Karabiber ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan su, ters çevrilen kâsenin üzerinden yavaşça dökölür. Boşaltma sırasında kâsenin yerinden oynamaması için, üzerine bir ağırlık konmalıdır.