



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KEBAPLI PİLAV

1/2 kilo yağlı kuşbaşı kesilmiş et
3 kaşık sadeyağ
6 bardak su
2 su bardağı pirinç
250 gram domates
2 baş soğan
Yeteri kadar tuz ve karabiber.

Et ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber, yağ ile karıştırılır. Bakır tas içine konur, pilav pişecek tepsiye içi et dolu tas altüst edilir ve öylece bırakılır. Tepsiye altı bardak su ilâve edilip kendi genişliğince ateşe konup ağzı kapanır ve (böylelikle et pişirilir. İlk, tuzlu suda, ıslatılmış, yıkanmış pirinç tepsinin ortasında bulunan tasın etrafındaki suya konur, ağzı kapanır, ağır ateşte pişirilir. Yeneceği zaman tas alınır, tepsi sofraya öyle servis yapılır.