



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Milli Eğitim Bakanlığı

250 gram kuzu kuşbaşı
12 adet arpacık soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
6 bardak su
2 su bardağı pirinç
½ çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz

Kuşbaşı doğranmış kuzu eti, arpacık soğan, domates salçası, tuz, pul biber ve karabiber küçük bir tencerede karıştırılır.

Bir tencere için konulan bu karışım, büyük bir tencerenin içine, üzerine ağırlık konularak ters bir şekilde yerleştirilir.

Büyük tencerenin içine 6 bardak su konur ve yarım saat kırk beş dakika kadar kısık ateşte pişirilir.

Büyük tencereye yan çevrilerek içine biriken su bir kaba alınır.

Islanan pirinçler küçük tencerenin içine alınır.

2,5 bardak kaptaki sıcak sudan konur.

İçine tuz ve yeteri kadar sıvı yağ ilave edilerek 15 dakika kadar pişirilir, demlemeye bırakılır.

Pilav, servis yapılacak tabağa alınır ve üzeri arpacık soğanlı etle süslenerek servis edilir.

