



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş'lılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

250 gr kuşbaşı et
15-20 Tane arpacık soğan
1 Tatlı kaşığı biber salçası
1 Tatlı kaşığı domates salçası
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz
2 Su bardağı pirinç

Arpacık soğanlar soyulur, kuşbaşı etlerle ısıya dayanıklı (tercihen metal) çukur bir kasenin içine alınır. Soğan ve etlerin üzerine salçalar, karabiber, kırmızı biber, tuz ilave edilir ve karıştırılır. Bu malzemeler kaseyle birlikte bir tencerenin içine ters çevrilir ve üzerine içindekilerin çıkmaması için ağırlık koyulur. Kasenin üzerine bastırarak kadar sıcak su koyulur ve etler 35-40 dk kısık ateşte pişirilir. Pişen etli soğanlı karışımımızın suyundan 4 su bardağı bir tencereye alırız. Daha önce 1-2 saat sıcak tuzlu suda beklettiğimiz pirinçlerimizin süzüp yıkadıktan sonra kaynayan suya ilave ederiz. Ağızı kapalı bir şekilde 5-10 dk. dinlendirdikten sonra servis tabağıımıza alırız ve üzerine soğanlı, etli karışımımızı yerleştiririz.