



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS PİLAVI

- 1 kg kuşbaşı et
- 1 kg arpacık soğanı
- 1 kg pirinç
- 1 adet havuç
- 100 gr tereyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 ½ çay kaşığı tuz

Tereyağının 3/2'sini eritin ve etleri yaklaşık 4-5 dakika kavurun. Havuçları ince ince kıyın ve arpacık soğanları ile birlikte ekleyin. Salçaları, biberi ve tuzu da ekleyerek 6-7 dakika kadar daha pişirin. Büyük bir tepsiye etin piştiği tencereyi ters çevirin. Tencerenin buharla havaya kalkmaması için üzerine ağır bir şey koyun. Tepsie 7-8 su bardağı su koyun ve kısık ateşte yaklaşık 50 dakika pişirin. Pişen yemeğin suyunu süzün. Tencereyi ters çevirin, süzölmüş suyu tencereye alın ve 2 litreye tamamlayarak kaynatın. Pirinçleri suya atın. . Piştikten sonra 8-9 dakika dinlendirin ve kalan tereyağını eritip üzerinde gezdirin. Pilavı servis tabağına aldıktan sonra etli karışımı üzerine dökün ve cacıkla birlikte servis yapın.