



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAS PİLAVI

### Malzemeler:

Yarım kilo kuşbaşı et  
3 su bardağı baldo pirinç  
250 gram arpacık soğan  
1 adet büyük boy havuç  
1 çorba kaşığı biber salçası (silme)  
1 çorba kaşığı domates salçası (silme)  
1 çay kaşığı karabiber  
100 gram tereyağı  
Yeteri kadar tuz karabiber

### Hazırlanışı:

2,5 çorba kaşığı tereyağını eritip kuşbaşı etleri 5 dakika soteleyin. Kabukları soyulmuş arpacık soğan ve ince kıyılmış havuç ilave edin. Salçaları, tuz ve karabiber ilave ederek 5 dakika daha birlikte soteleyin. Büyükçe eti pişirdiğiniz tencereyi ters çevirin. Tencerenin buharla kalması için üzerine ağırlık yerleştirin. Tepsiyeye 6 su bardağı sıcak su ilave edip 1 saat kısık ateşte pişirin. Pişen yemeğin suyunu süzün. Tencereyi ters çevirin. Süzölmüş suyu başka bir tencereye koyun. Suyu az ise 3,5 bardağa tamamlayın. Ayrı bir yerde tuzlu ılık suda beklettiğiniz pirinci bol suda yıkayın. Kaynayan et suyuna ilave edin. Önce harlı ateşte sonra kısık ateşte suyunu çektirin. Üzerine 1 yemek kaşığı tereyağını kızdırıp gezdirin. Pilavı servis tabağına yayın. Üzerine tas kebabını döküp yanında soyulmuş yeşil soğan ya da cacıkla servise sunun.