



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRKMEN PİLAVI

4 çorba kaşığı margarin
500 gr. kuzu kuşbaşı
3 su bardağı pirinç
5 su bardağı su
1 adet kuru soğan
5 adet havuç
10 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kuzu etini tencerede suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Küp doğranmış soğan ve sarımsakları sıvı yağla beraber ekleyerek kavurun. Kibrit çöpü şeklinde doğranmış havuçları etin üzerine yerleştirin. Yıkanmış pirinci en üste yerleştirin. Su ve margarini ekleyerek, suyunu çekene kadar orta ateşte, daha sonra çok kısık ateşte karıştırmadan pişirin. Servis yaparken, büyük bir servis tabağına ters çevirerek yerleştirin



Fotoğraf "torun hanım" tarafından gönderildi. 10.07.2014