Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KIYMALI PİLAV



1,5 Su bardağı pirinç
100 Gr. kıyma
2 Adet sivri biber
1 Adet küçük kuru soğan
1 Adet orta boy domates
1 Çay bardağı arpa şehriye
1 Çay bardağı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su

Soğan çok ince doğranır, 2 çorba kaşığı sıvıyağda yarım olarak pişirilir, üzerine çok ince kıyılmış biber konur, kavrulur.
İçine kıyma eklenir, tane tane olması için karıştırılarak kavrulur. Kıyma kavrulunca rende domates ve tuz eklenir, domatesin rengi değişince ocaktan alınır.
Başka bir tencereye sıvıyağ konur, yağ kızınca arpa şehriye katılır ve şehriye pembeleşinceye kadar kavrulur.
Şehriye rengini alınca ıslatılmadan yıkanmış, süzülmüş pirinç eklenir, pirinç şeffaf bir hal alana kadar karıştırılarak kavrulur.
Üzerine diğer tencerede bulunan kıymalı harç eklenir, bir kaç kez çevrildikten sonra suyu konur.
Önce orta ateşte, sonra kısık ateşte 17 dakika pişirilir.
Ocaktan alınınca tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, yarım saat dinlendirilir.
Karıştırılır, servis yapılır.

Not: Kıymalı pilav, yazarın annesinin özel tarifidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 281 | Adı: Kıymalı Pilav | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 12:34