



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

## BRYAN PİLAVI



Yarım kg. kuzu kuşbaşı  
3 su bardağı pirinç  
3 adet kuru soğan  
1 su bardağı rendelenmiş domates  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 su bardağı su  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber

- # İlk işlem olarak ayıklanmış pirinç bol miktarda ılık tuzlu suya bırakılır, yarım saat bekletilir. Daha sonra akan suda nişastası gidene kadar yıkanır, süzgece çıkarılır.
- # Diğer tarafta tencereye üç çorba kaşığı sıvıyağ konur. Kızınca et eklenir, yaklaşık 15 dakika kavrulur. Üzerine ince kıyılmış soğan ilave edilir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Daha sonra rendelenmiş domates ve tuz katılır. Domates salçamsı bir kıvam alana kadar pişirilir. En son üzerine üç su bardağı sıcak su bırakılır, etler yumuşayana kadar pişirilir.
- # Başka bir tencerede tereyağı eritilir. Pirinç eklenir, yaklaşık beş dakika kavrulur.
- # Isıya dayanıklı fırın kabına kavrulmuş pirinç yayılır. Üzerine suyuyla birlikte etli karışım pirinçleri sıyırmadan yerleştirilir.
- # Fırın kabının ağzı alüminyum folyo ile kapatılır. Önceden ısıtılmış 190 derecede 20 - 25 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan sonra üzerine karabiber serpilir, yarım saat dinlendirdikten sonra, dikkatlice karıştırarak servise sunulur.

**Not:** Bryan Pilavı, Rumeli yöresine ait bir tariftir.