



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

KIYMALI PİLAV



1,5 Su bardağı piring
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, süzlmş piring eklenir, piring şeffaf bir hal alana kadar karıştırılarak kavrulur.
- # zerine diğer tencerede bulunan kıymalı harç eklenir, bir kaç kez çevrildikten sonra suyu konur.
- # nce orta ateşte, sonra kısık ateşte 17 dakika pişirilir.
- # Ocaktan alınınca tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, yarım saat dinlendirilir.
- # Karıştırılır, servis yapılır.

Not: Kiymalı pilav, yazarın annesinin özel tarifidir.