

Buryan Pilavi

Malzemeler

2 su bardagi pirinc
2,5 su bardagi su
3/4 cay bardagi sivi yag
250 gr kusbasi et
Tuz, karabiber
1 adet sogan
1 adet havuc
1 adet domates
4-5 adet sivribiber
1/4 limon suyu

Yapilisi

Pirinçler ilik tuzlu limonlu suda yarım saat bekletilir. Etler tencereye alınır, suyunu salıp çekene dek kavrulur. Etlerin üzerini iki parmak asacak kadar sıcak su ve tuz ekleyerek piserilir. Pirinçler nisastasi gidene dek yıkanır ve suyu suzuluur. Tencereye siviyağ alınır, pirinçler ilave edilerek kavrulur. Etler ayrı bir tencereye alınır. Uzerine rendelenmis havuc yayilir. Uzerine ince ince dogranmis soganlar yayilir. Uzerine kucuk dogranmis sivri biberler ve rendelenmis domates yayilir. Sebzelerin uzerine pirinçler yayılarak sıcak et suyu eklenir ve tuz ayarlanır. Pilav ağır ateste piserilir. Atesten alınıp 15- 20 dk demlendirilerek ters çevrilerek servis yapılır.

ellerimize saglik