

Etli Pilav

Malzemeler

1 kilo yagsiz kusbasi dana eti

100 gram tereyagi

4 su bardagi pirinc

5 su bardagi su

Tuz

1 adet sogan

Yapilisi

Pirinc sicak su ile haslanir.

Sogan, yag ve tuz kavrulup yikanan kusbasi etler eklenerek etler iyice pisirilir.

5 su bardagi sicak su koyulup kalan yag dokulerek kisik ateste 20 dakika pisirilip suyu cektirilir.

Pisen pilav dinlendirildikten sonra servis tabagina once pilavi uzerine et koyularak servis edilir.Afiyet olsun.