



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

## KIYMALI PİLAV



- 1,5 Su bardağı piriç
- 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, süzölmüş piriç eklenir, piriç 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 alınca tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, yarım saat dinlendirilir.
- # Karıştırılır, servis yapılır.

**Not:** Kıymalı pilav, yazarın annesinin özel tarifidir.