KABUNE

3 Su bardağı pirinç
Yarım kg. kemiksiz dana eti
2 Adet kuru soğan
3 Adet sivri biber
8 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 Çorba kaşığı tereyağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
4,5 Su bardağı et suyu

Et haşlanır, didiklenir. Pirinç tuzlu ılık suda yarım saat bekletilir. Daha sonra pirincin nişastası gidene kadar bol soğuk suda yıkanır, suyu iyice süzülür.
Tencereye 8 çorba kaşığı ayçiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca pirinç eklenir ve şeffaflaşana kadar kavrulur. (yaklaşık 10 dakika)
Kavrulmuş pirinç başka bir kaba aktarılır. Aynı tencerenin dibine yarım ay şeklinde doğranmış ve yarım tatlı kaşığı tuzla ovulmuş soğan döşenir.
Üzerine didiklenmiş et, daha sonra ince doğranmış sivri biber yerleştirilir.
En son kavrulmuş pirinç hafif bastırarak konur. Pirincin üzerine parça parça tereyağı ilave edilir, tuz serpilir, et suyu katılır, karıştırılmaz.
Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşli ocakta 10 dakika piştikten sonra ateş kısık konuma ayarlanır, 15 dakika daha pişirilir.
Süre sonunda tencere ocaktan alınır, üzerine emici bir kağıt yerleştirilir, 20 dakika dinlendirilir.
Daha sonra pirinçler, ezilmeyecek şekilde alt – üst edilir, 10 dakika daha dinlendirilir.
Servis tabağına aktarılır, sofraya getirilir.

Not: Kabune Isparta'ya özgü etli bir pilavdır.