



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## SOSİSLİ PİLAV



1,5 Su bardađı pirinç  
4 Adet sosis  
Yarım orba kaşığı domates salçası  
5 Adet taze sođan  
8 orba kaşığı sıvıyağ  
3 Su bardađı su ya da et suyu  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber

- # Pirinç, tuzlu sıcak bol suda yarım saat bekletilir. Sosisler ince doğranır, taze soğanın beyazı ve yeşili ayrı ayrı ince kıyılır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte kızınca taze soğanın beyaz kısmı eklenir, yumuşayana kadar kavrulur.
- # Daha sonra salça ve sosis ilave edilir. Sosisler kabarana kadar kavrulur.
- # zerine suda beklemiş, birkaç kez yıkanmış pirinç katılır. Sosislerin şekli bozulmadan 3 – 4 dakika kavrulur.
- # Karışıma ince kıyılmış taze soğanın yeşil kısmı, tuz ve karabiber katılır, karıştırılır, su ya da et suyu ilave edilir.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. nce orta, sonra kısık ateşte 20 – 22 dakika pişirilir.
- # Tencere ile kapak arasına temiz bir bez ya da kağıt havlu yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
- # Sre sonunda pirinçler kırılmadan karıştırılır, hafif ıslatılmış kaseye biraz bastırarak konur, servis tabağına ters çevrilir.
- # Maydanoz ya da dereotu ile sslenerek sofraya getirilir.

**Not:** Bu pilav sosis yerine ince kesilmiş 12 dilim salam ile de hazırlanabilir.