MAYHOŞ PİLAV

2 Su bardağı pirinç
2 Su bardağı ince kıyılmış taze soğan
Yarım limonun suyu
1 Adet domates
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı tereyağı
5 Çorba kaşığı ay çiçek yağı
2 Tatlı kaşığı tuz
3,5 Su bardağı et suyu

Ön hazırlık olarak taze soğanın sadece yeşil kısımları 2 su bardağı olacak kadar ince ince kıyılır. Domatesin kabuğu soyulur, tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
Pirinç ılık suda bekletilmeden nişastası gidene kadar bol suda yıkanır, suyu süzülür.
Tencereye ay çiçek yağı ve tereyağı konur, orta ateşte ısınınca suyu süzülmüş pirinç eklenir, 5 dakika kavrulur.
Üzerine domates salçası ilave edilir, tuz katılır, birkaç kez çevrilir.
Salçanın kokusu gidice, taze soğan, domates ve limon suyu katılır, karıştırılır.
Pilava en son et suyu konur, önce orta, sonra kısık ateşte 20 – 22 dakika pişirilir.
Süre sonunda tencere ile kapak arasına kağıt yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
Pirinçler kırılmayacak şekilde pilav karıştırılır, servise sunulur.

Not: Mayhoş pilava pirinci kavurma sırasında bir tutam safran eklenebilir.