TEBRİZ PİLAVI

1,5 Su bardağı pirinç
100 gr. dana kıyması
250 gr. taze fasulye
4 Çorba kaşığı ay çiçek yağı
1 Çorba kaşığı tereyağı
Yarım çorba kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
2 Su bardağı fasulye haşlama suyu
1 Su bardağı et suyu

Fasulyeler ayıklanır, yıkanır, 1 cm. uzunluğunda küçük küçük doğranır, yumuşayana kadar haşlanır.
Haşlanan fasulye, süzgece dökülür, soğumaya bırakılır, saklanır.
Pilavın pişeceği tencereye, ay çiçek yağı ve tereyağı konur, ısınınca kıyma eklenir, sürekli karıştırarak kavrulur.
Üzerine domates salçası ve tuz eklenir, salçanın kokusu gidene kadar kavrulur.
Bu arada pirinç suda bekletilmeden, doğrudan iyice yıkanır, suyu süzülür.
Kavrulmuş kıymalı salçalı karışıma pirinç eklenir, orta ateşte 5 ? 6 dakika kavrulur.
Üzerine haşlanmış fasulye ve karabiber eklenir, birkaç kez çevrilir.
En son et suyu ve fasulyenin haşlama suyu katılır, tencerenin kapağı kapatılır. Önce hızlı sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
Süre sonunda ocak kapatılır, tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, yarım saat dinlendirilir.
Pilav demlendikten sonra ezmeden karıştırılır. 10 dakika daha dinlendirilir, ıslatılmış kaseye konur, düz tabağa ters çevirerek sofraya getirilir.

Not: Tebriz pilavı, adında da anlaşılacağı gibi, İran mutfağına aittir.