

## Amasya Et Ürünleri ile Kavurmalı Pilav

2 kişilik

- 1 su bardağı pilavlık pirinç
- 250 gr Amasya Et Ürünleri Dana Yemeklik Kavurma
- Sıvı yağ
- Tuz, karabiber



Pirinçleri yıkayıp süzün. Yapışmaz tabanlı bir tencerede 3 çorba kaşığı sıvı yağı ısıtıp pirinçleri ekleyin. Tuz ve karabiber ilave ederek bir iki dakika karıştırıp hafifçe kavurun. Üzerine 1,5 su bardağı sıcak su ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Orta-kısık ateşte pirinçler suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Pirinçler suyu çektiğinde tencereyi ocağın altından alıp pilavınızı 15 dakika demlenmeye bırakın.

Yapışmaz tabanlı bir tavada Yemeklik kavurma etini ısıtın. Pilavı servis tabaklarına paylaştırıp üzerine kavurma ile tamamlayın.