



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (İRAN)

450 g. pirinç
40 g. margarin
750 g. kuzu eti (ceviz büyüklüğünde doğranmış)
150 g. soğan (ince kıyılmış)
25 g. şamfıstığı (kabukları soyulmuş)
25 g. kuşüzümü (ayıklanmış, sıcak suda ıslatılmış)
tuz
1 lt. su
Karabiber (taze çekilmiş)
Un ve su (tencerenin kapağını sıvamak için)

Bir kapta tencerenin kapağını sıvamak için yeterli miktarda un ve suyu sıkı bir hamur haline getirin. margarini tencerede eritin. Etleri kızartın. Bir tabağa alarak sıcak tutun. Aynı yağda soğanları ilave edip kavurun. Etleri tekrar tencereye dökün. Pirinci, şamfıstığını ve kuşüzümlerini ilave edin. Tuzu ve karabiberi katıp, üzerine suyu ekleyin. Karıştırıp kapağını kapatın. Hazırladığınız hamurla kapağı sıvayın. Kısık ateşte yaklaşık 20 dk. pilav suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Biraz dinlendirerek servis yapın.