



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARHAVİ USULÜ ET (ARTVİN)

2 yemek kaşığı tereyağı  
1 kg dana kuşbaşı  
1 adet soğan  
2 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı salça

Pirinci tuzlu sıcak suya ıslatın.

Kuşbaşı eti tencereye alın ve etler kendi suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin.

Başka bir tencereye tereyağı konur ve ince kıyılmış soğanlar kavrulur. Salça konur ve karıştırılır. Üzerine süzülen pirinç ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir.

En son kavru lan etler bu karışıma eklenir ve karıştırılır.

Yemek servis tabağına alınır ve kuru maydanoz serpilir.