



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ETLİ PİLAV

200 gr. kuzu kuşbaşı
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 çay bardağı çiğ badem
1 çay bardağı Antep fıstığı
1 çay kaşığı tuz
1 soğan
Tarçın
Yenibahar
Karabiber

Pirinci tereyağında kavurun. Üzerine suyunu ekleyip 20 dakika pişirin. Fıstık ve bademi bir tavada kavurup bir kenara alın. Tavaya rendelenmiş soğanı ve doğranmış kuzu etlerini koyup kavurun. Üzerine az miktarda su koyup 15 dakika kadar pişirin. Suyunu çeken etlerin üzerine baharatları ekleyip harmanlayın. Servis yapmadan önce kavrulmuş badem, fıstık ve eti pilava karıştırın.