



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DUVAKLI PİLAV (DİYARBAKIR)

2 su bardağı pirinç
400 gr kıyma
1 kase badem
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Bademlerin iç kabukları soyulur, yarım çorba kaşığı tereyağında kavrulur. Kıyma da yarım çorba kaşığı tereyağında kavrulur, tuz eklenir. Pirinç yukanır, süzülür. Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı konur, pirinç eklenir, 5 dakika kavrulur, sonra 3,5 su bardağı su iave edilir. 15 dakika pişirilir, yarım saat demlendirilir. Sevis tabağına pilav konur. Üzerine önce kavrulmuş kıyma sonra badem yerleştirilir.