



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİLAV

400 gr kusbasi koyun eti
2 su bardağı piring
3 yemek kasığı margarin
1 ay bardağı bezelye
1 soğan
Tuz, karabiber

Kusbasi kesilmiş koyun etini tencerede bir kasık margarin ile suyunu salıp çekinceye kadar hafifçe kavurun. Dörde bölünmüs soğanı tencereye katin ve bir dakika daha karistirip, bir bardak sıcak su ilave edin. Etler yumuşayincaya kadar, ara sıra su ilave ederek pisirin. Tuzunu, biberini ekleyin. Pisen etleri tencereden kepçeyle alın. Kalan suyu ölçün, eger üç bardaktan az kalmıssa su ilave ederek tamamlayın. 2 kasık margarin katıp, su kaynayınca pirinci koyun. Pilav pisince etleri katıp karistirin, bezelye ile süsleyerek servis yapın.