



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖMLEKLİ PİLAV

2 bardak piring
3 bardak su
100 gr. yağ
1 baş soğan
100 gr. dolma fıstığı
Kuş üzümü
200 gr. ince kıyılmış ciğer
Tarçın
Nane
Kuzu gömleği
Tuz
Karabiber

İç pilav pişirilir. İçine bolca nane ilave edilir. Kuzu gömleği sıcak suda 10 dakika yumuşatılır, çukur bir kâsenin içine yerleştirilir, üzerine pişen pilav harcı doldurulur. Üstü bohça gibi kapatılıp tepsiye ters çevrilir. 200 derece sıcaklıktaki fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir.