



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİLÂV

Kıymayı tavada yağda orta derece kavurup tuz, biber ve tarçınını da serpererek üstünü örtüp bırakınız. Çentilmiş birkaç soğanla, pilâv suyunu kaynatınız. Kıyma kavurmasıyla birlikte tencereye koyunuz ve pirinci salınız. Birlikte pişirip kıvama gelince, demlendiriniz.