



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (İRAN)

2 su bardağı Pilavlık Pirinç
200 gr Yağ
300 gr Kuşbaşı Koyun Eti
4 su bardağı Su ya da Et Suyu
2 adet Kuru Soğan
Tuz
Baharatlar

Pirinç ılık, tuzlu suya konur ve bekletilir.

Koyun eti yağda kavrulur. Soğanlar da ayrı bir yerde kavrulur. Her ikisi birlikte pilavın pişirileceği tencerenin dibine dizilir. Arzu edilirse, dolma fıstığı, kuş üzümü, tarçın, kakule eklenebilir.

Hepsinin üstüne pirinçler konur. Tuz ve Su ilave edilir. Kapağın kenarları, buharın çıkmasını önlemek için hamurla kapatılır. Piştikten sonra üstüne 1-2 kaşık katı yağ konur. Bir tepsiye ters yüz edilir.

Not: Bu tarifi tavuk eti ile de yapabilirsiniz.

[ML® Acem Pilavı için tıklayın](#)