



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI PİLAV

200 gr. kavurma
2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Pirinçleri önce yıkayın. Daha sonra ılık suda yarım saat kadar bekletin. Bir tencereye tereyağını koyun. Yağ eridikten sonra üzerine pirinçleri katın ve bir süre kavurduktan sonra 2 su bardağı kaynar suyu da ekleyin. Su tekrar kaynadıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişen pilavı 10 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra küp küp doğradığınız kavurmaları pilavın içerisine ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın. İsterseniz pilavı bir servis tabağına alarak, kavurmaları da tavada ısıtıp üzerine ekledikten sonra, ikram edebilirsiniz.