



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİLAV

Malzemesi:

2 bardak piring,
3 bardak et suyu,
150 gr. tereyağı veya margarin,
tuz. İçi:
150 gr. koyun kıyması,
1 baş soğan,
2 yemek kaşığı sade yağ,
2 yemek kaşığı fıstık,
2 yemek kaşığı kuşüzümü,
tuz, karabiber, yenibahar.

Sade pilav hazırlayın. Soğanı ince doğrayıp 2 kaşık yağla hafifçe öldürün. Kıyma, fıstık, üzüm koyup kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ve yenibaharı katın. Fıstığın rengi dönünce 1 kepçe et suyu koyun. 1-2 dakika sonra ateşten indirin, pilavı uygun bir tabağa boşaltın. Üzerine kıyma içini boşaltıp servis yapın.