



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİLAV

Soğanı çok ince çentiniz. Tereyağı ile kuvvetli ateşte öldürünüz, üstüne az yağlı ve sinirsiz ince kıyma, fıstık, üzüm koyunuz. Tuz, biber, baharat serpip kavurunuz. Fıstığın rengi biraz dönünce bir kepçe etsuyu dökünüz, hemen karıştırıp tencereyi kapayarak orta ateşte 1 - 2 dakika bırakıp kenara çekiniz. Et ya da tavuk suyu ile Adi Pilav (Reçete 828) gibi pişiriniz. Pirinci salarken içine az tereyağında hafifçe kavrulmuş bir miktar fıstık, üzüm serpiştirip pilavı tabağa boşaltınız, üzerine kıymayı döşeyiniz, sıcak sıcak servis yapınız.

Not: Pilavların nefislerindedir. Tereyağı ile pişirilirse lezzetine nefasetine doyum olmaz.
