



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÜZÜMLÜ SÜZME PİLAV

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Su Bardağı kuru üzüm

2 Tatlı Kaşığı tuz

500 gr kuzu kuşbaşı

1 Tatlı Kaşığı karabiber

3 Su Bardağı pirinç

Et yumuşayana kadar haşlanır. Pirincin üzerine, geçecek kadar su ve 1 çay kaşığı tuz eklenir. Orta ateşte şekli bozulmadan şişene kadar kaynatılır. Sonra süzgece aktararak suyu süzülür, tekrar tencere konur. Üzerine 2 çorba kaşığı sana klasik yağ parça parça bırakılır. Kapak kapatılır, kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilir. Bu arada yıkanmış kuru üzüm 1 çorba kaşığı sana klasik yağda çevrilir. Haşlanmış et de 1 çorba kaşığı sana klasik yağda çevrilir. Pişen pilav yayvan servis tabağına konur. Üzerine kavrulan üzüm, kenarlarına et yerleştirilir. Servise hazır.
