



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ HAVUÇLU PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1/2 su bardağı kuru üzüm  
1 adet havuç  
300 gr. kuşbaşı kuzu eti  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet küçük soğan  
Tarçın, tuz, karabiber

Kuru üzümü 10 dakika ılık suda bekletin. Havucu rendeleyin. Eti kavurun. Üzerine tereyağı ve doğranmış soğan ekleyin. Soğanın rengi dönünce havucu ekleyin. Bir-iki dakika kavurup üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin ve et yumuşayana dek pişirin. Et yumuşayıp suyunu tamamen çekince, yeniden iki su bardağı sıcak su, kuru üzüm, tarçın, tuz ve karabiber ekleyin. Kaynamaya başlayınca pirinci ekleyin, suyunu çekene dek pişirin.