



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (İRAN)

1 su bardağı yasemin pirinci
30 gram tereyağı
200 gram kuşbaşı dana eti
2,5 su bardağı su
2 havuç
Yarım çay bardağı kuş üzümü
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
Yarım çay kaşığı zencefil ve tarçın
Tuz

Pirinci bol suyla yıkayın. Ilık tuzlu suda 20 dakika bekletip suyunu süzün. Tereyağını tencerede eritin. Etleri ilave edip hafifçe kavurun. 1 su bardağı suyu ekleyip kısık ateşte etleri iyice pişirin. Pirinci 2 su bardağı suyla birlikte etlere ekleyin. Julyen doğranmış havuç, fıstık ve üzümü ilave edin. Baharat ve tuzu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. 20 dakika demlendirin. Sıcak servis yapın.

