



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 Kg kuşbaşı kuzu eti
- 2 su bardağı pirinç
- 3 çorba kaşığı + 3 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 3 su bardağı et suyu
- 1 çay bardağı badem
- Tuz
- 1 çay bardağı antepfıstığı

Öncelikle pirinci tuzlu ılık suda 15 dakika bekletin ve süzün. Bol suyla yıkadıktan sonra süzülmesi için bir kenara alın. 2 çorba kaşığı tereyağını eritin ve kıyılmış soğanı kavurun. Et suyunu ilave edin ve kaynayınca tuzunu ayarlayın ve pirinci katın. Tencerenin ağzı kapalı olarak, kaynayana dek harlı sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Diğer taraftan eti 1 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Jülyen doğranmış havuç, badem ve antepfıstığını ayrı ayrı tavalarda 1 çay bardağı tereyağında kavurun. Servis tabağına önce pilavı alın, üzerine sırasıyla et, havuç, badem ve antepfıstığını yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.

