



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

2 bardak pirinç
½ kg kuşbaşı et
2 havuç
1 soğan
Sarımsak
Tereyağı
Zeytinyağı
3 bardak su
½ bardak çiğ badem
1 bardak çam fıstığı
Sıvı yağ

Yanmaz bir tavanın içinde ½ kg kuşbaşı eti koyun ve kısık ateşte kavurun. Havuçları temizleyin ve uzun ince doğrayın ve bir tencerede kavurmaya başlayın. Soğanları da uzun uzun doğrayın. Havuçların üzerine ekleyin. İçine doğradığınız sarımsakları da ekleyin. Kavrulmuş sebzelerin üzerine pirinçleri koyun. Biraz kavurduktan sonra suyunu ekleyip ağzını kapatın. Kısık ateşte pişirin ve demlenmeye bırakın. Servis tabağına koymadan önce etleri de ekleyebilirsiniz. Üzerine bademleri ve fıstıkları koyarak servis edin.

