



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM PİLAVI (KOYUN)

Yeteri kadar yağlı koyun etini kuşbaşı olarak doğrayınız. Üstüne tuz, biber ekerek bir miktar sadeyağla tencereye koyarak kavurunuz. Kuşbaşı etler kavrulunca, bir başka tencerede çentilmiş soğanı kavurunuz. Sonra hazır olan kavurmaları üzerine diziniz. İsterseniz içine fıstık, üzüm, dövülmüş tarçın, karanfil ve kakule katabilirsiniz. Bir ölçü iyi pirinci yıkayıp tencerenin orta yerine yığınız. Kenarından, pirinci bozmayacak şekilde iki ölçü su ilave etmeyi de unutmayınız. Sonra tencerenin kapağını iyice kapatıp, üstüne ağır bir şey koyunuz. Kapağın etrafını da hamurla sıvamağı unutmayınız. Ondan sonra tencereyi kor ateş üstüne koyarak yavaş yavaş kaynatınız. Ara sıra kaynamakta olan tencereyi dinleyip cazırdamağa başladığı sırada hemen ateşten indiriniz. Kenarları hamurla sıvalı olan kapağı açarak pilavı takımıyla ya geniş bir tabağa ya da bir tepsiye boşaltıp sofraya alınız.

