



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI

500 gram kuşbaşı kuzu eti

1 adet kuru soğan

2 adet havuç

1,5 su bardağı pirinç

3 su bardağı sıcak su

1 diş sarımsak

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı çiğ badem

Yarım su bardağı çam fıstığı

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

Pirinçleri sıcak suya koyup bekletin ve süzün.

Diğer taraftan da etleri tencereye alıp kavurun.

Etler hafif renk alınca üzerine az miktarda geçecek kadar su ekleyip yumuşayana kadar pişirin.

Etler pişince tereyağı ve tuzu da ilave edip güzelce kavurun.

Soğanı ince ince doğrayın ve havucu da rendeleyin. Daha sonra ayrı bir tencerede zeytinyağında kavurun.

Ardından pirinci ilave edip birkaç dakika kavurun ve üzerine sıcak su ilave edin.

Pirinçler suyunu çekince demlenmeye bırakın.

Pilav dinlendikten sonra servis tabağına alın ve üzerine de eti ekleyin.

Pilavınızı yağda kavrulmuş badem ve fıstıkla süsleyip servis edebilirsiniz.

