



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI

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

3 su bardağı Hasata Gönen Baldo Piring
4,5 su bardağı ilikli kemik suyu
Yarım kilo kuzu kuşbaşı
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sade yağ
Çeyrek çay bardağı zeytinyağı
5-6 adet defne yaprağı
5-6 adet kakule veya karanfil
1-2 dal tane tarçın
3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
3 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuşbaşı eti tuz ve karabiberle yoğurun.

Tereyağı ve zeytinyağını tencereye ilave edip tuz ve karabiber ile yoğurulan etleri iyice kavurun.

Kavurduğunuz etleri tencereden alın ve tüm baharatları yağa ilave ederek baharatları kavurun.

Soğanı ilave edin ve iyice kavrulunca tencereye eti alın.

Pirinci ilave ederek eti iyice kavurun.

Et suyunu ilave edin ve pişirmeye devam edin.

20 dakika dinlendirdikten sonra tencereyi ters döndürüp servis edin.

Dilerseniz üzerine dereotu ve karabiber ile servis edin.

