



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM PİLAVI

250 gr. kuşbaşı et
1 kahve fincanı fıstık
1 kahve fincanı üzüm
2 tane havuç (jülyan doğranmış)
1 çay kaşığı zencefil veya tarçın
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
1 çay kaşığı toz karanfil
2 su bardağı su (pilav için)

Tencereye yağı koyun ve kızdırın. Daha sonra etleri rengi dönene kadar kavurun ve 1 su bardağı su ilave edip kısık ateşte pişirin. Pirinci tuzlu sıcak suda en az 1 saat bekletip iyice yıkayıp süzün. Tencereye 2 su bardağı su koyun, kaynamca havuçları, pirinci ve şekeri ilave edin. Kaynadıktan sonra ocağı kısın, fıstıkla üzümü ilave edip 15 dk. pişirin. Pilavı ateşten alıp baharatları ilave edin. Tencerenin ağzını bezle veya kağıt havluyla örtün. 20 dk. demlendirin, sıcak servis yapın.