



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM PİLAVI

2 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı kakule
500 gr. kuşbaşı et
2 adet kuru soğan
3 su bardağı et suyu
6 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım tatlı kaşığı öğütölmüş karanfil
Tuz

Etleri tereyağının yarısıyla kavurun. Et suyunu bırakıp tekrar çekince yemeklik doğranmış soğanı ekleyin. Hafif tuzlayıp pembeleşene dek kavurun. Tencereye bir su bardağı su ekleyip etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Etler pişince yayvan bir tencereye aktarın. Üzerine tüm baharatları katıp karıştırın. Pirinci etlerin üzerine yayıp kaynamış et suyunu dökün ve hiç karıştırmadan suyunu çekene kadar pişirin.