



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AFGAN PİLAVI

4 orba kaşığı margarin
1 kg kemekli koyun eti
6 su bardađı pirinç
4 adet sođan
200 gr kuru zm
Yarım kg havuç
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

Soğanları kalınca rendeleyin, yağda koyu pembe olana dek kavurun. Etleri ilave edip, bir süre beraberce kavurun. Ardından sıcak su, tuz ve karabiberi ilave edip orta ateşte 30 dakika pişirin. Havuçları yarım parmak kalınlığında boylamasına kesip, yağda çevirerek kızartın, süzüp bir kenarda bekletin. zmleri çok az yağda hafifçe kavurun, süzüp bir yanda bekletin. Pirinçleri ayıklayıp, iyice yıkayın, süzüp pişmiş etin suyuna katın. Ezmeden ağır ağır karıştıran, demlenmeye bırakmadan önce bir kenarda beklettiğiniz havuç ve zmleri kenarlara dizin. Çok hafif ateşte, yarım saat kadar demlendirin. Servis yapmadan önce üzerini havuç ve üzümlerle süsleyin.