



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ BAYRAM PİLAVI

2 su bardağı pirinç (yıkamış)
3 su bardağı su (600 ml)
2 tablet Knorr Et Bulyon
4 yemek kaşığı Sana Tereyağ Tadında
250 gram kuzu eti (küp küp doğranmış)
1 adet havuç (küp küp doğranmış)
1 tatlı kaşığı tarçın
Bir miktar çekilmiş karabiber
1/2 su bardağı badem
1 demet maydanoz (kıyılmış - üzeri için)

1. Bir kaseye 3 su bardağı suyu ve Knorr Et Bulyon tabletlerini ilave edip karıştırın.
2. Tencerede 3 yemek kaşığı Sana Tereyağ Tadında'yı kızdırıp kuzu etlerini ilave edip kavurun. Kuzu etleri renk aldıktan sonra içine yıkamış pirinçleri ve doğranmış havucu koyup 5 dakika tüm malzemeyi kavurun.
3. En son olarak içine tarçını, çekilmiş karabiberi ve Knorr Et Bulyon'lu suyu koyup karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra altını kısıp pirinçler göz göz oluncaya kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirip demlendirin.
4. Pilav pişerken küçük bir tavada file bademleri, kalan 1 yemek kaşığı Sana Tereyağ Tadında ile kavurun.
5. Demlenmiş pilavı kaşıkla hafifçe karıştırıp havalandırdıktan sonra üzerini kavrulmuş file badem ve kıyılmış maydanoz ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

