



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ ETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
200 gram kuşbaşı et  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz  
1 soğan  
Yarım demet dereotu  
1 limon  
1 çay bardağı çiğ badem

Öncelikle etleri yıkayın. Sonra süzüp yıkayın. Pilavı pişireceğiniz tencerede zeytinyağı, rendelenmiş soğan ve etleri ekleyip 10 dakika kavurun. Üzerine biraz su koyup 15 dakika kadar pişirin. Başka bir tencerede yıkanmış pirinçleri tereyağında kavurun. Yıkanmış kabukları soyulmuş bademleri de üzerine ilave edin. Şekerini, tuzunu ve limon suyunu da ekleyip suyunu verin. Üzerini geçinceye kadar su döküp kapağını kapatın. 20 dakika pişirin. Daha sonra kıyılmış dereotu ekleyip karıştırın. 10 dakika kadar demlenince servis tabaklarına alıp ikram edin. En son üzerine pişen etleri de ekleyip sıcak olarak ikram edin.

