



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç ya da bulgur
2 su bardağı et suyu
1 çay bardağı tel şehriye
300 gram dana kuşbaşı eti
Yarım çay bardağı sıvı yağ
3 sivri biber
1 çay bardağı çiğ badem
3 çorba kaşığı tereyağı
2 soğan

Bir tencerenin içine sıvı yağı döküp üzerine tel şehriyeleri, doğranmış biberleri ve soğanları ekleyip kızartın. Üzerine etleri koyup 5 dakika kadar kavurun. Etler haşlanınca pirinçleri ve tereyağını ekleyip 5 dakika daha kavurun. Üzerine et suyunu verin. Kapağını sıkıca kapatıp 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Bu arada çiğ bademlerin kabuklarını soyup tavada az yağda kavurun. Pişen pilavı servis tabağına alıp üzerine de bademleri ekleyip sıcak olarak ikram edin.