



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLAV ÜSTÜ ET

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
400 gram dana kuşbaşı et
Yarım çay bardağı sıvı yağ
3 sivri biber
3 çorba kaşığı çiğ badem
4 çorba kaşığı Antep fıstığı
3 çorba kaşığı tereyağı
2 soğan

Bir tencerenin içine sıvı yağı dökün. Üzerine doğranmış biberleri ve soğanları ekleyip kızartın. Etleri koyup 10 dakika kadar kavurun. Etlere haşlanınca, pirinçleri ve tereyağını ekleyip 5 dakika daha kavurun. Üzerine et suyunu verin. Kapağını sıkıca kapatıp 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Bu arada çiğ bademleri ve fıstıkların kabuklarını soyup tavada az yağda kavurun. Pişen pilavı servis tabağına alıp üzerine de bademleri ekleyip sıcak olarak ikram edin.

