



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PİLAV ÜSTÜ ET

500 gram kuzu kuşbaşı
2 orba kaşığı salça
2 orba kaşığı tereyağı
1 tutam tarçın, şeker
3 su bardağı pirinç
1 kuru soğan
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı dolmalık fıstık
2 orba kaşığı Antep fıstığı
1 ay bardağı çiğ badem
Sıvı yağ, tuz
Tavuk suyu

Eti tencereye alıp üzerine su dökün ve pişinceye kadar haşlayın. Biraz pişmiş olan etlerin üzerine tereyağını, salçayı ve tarçını ekleyip kısık ateşte 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Pilavı yapmak için tereyağını eritip üzerine doğranmış soğanları ve dolma fıstıklarını ekleyip kavurun. Üzerine pirinçleri ve bademleri de ekleyip karıştırın. Pirinçlerin üzerini geçecek kadar tavuk suyu ya da et suyu döküp pilavı 35 dakika kadar pişirip ocaktan alın. Üzerine pişen etleri tam ortasına yerleştirip sıcak ikram edin.