



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARDA ETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç (ılık suda 20 dakika bekletilmeli)

600 gram kuşbaşı kuzu eti

3 demet taze soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

Yarım demet nane

Tuz, karabiber

Yapılışı: Etleri suya koyup haşlayın. Pirinçleri sıcak suda bekletin. Taze soğan ve naneyi ince kıyıp fırın kabına koyun. Üzerine suda bekletilmiş süzölmüş pirinçleri koyun. Haşlanmış etleri de pirinçlerin üzerine ekleyip tuzunu dökün. Etleri haşladığınız sudan iki bardak suyu da etlerin üzerine döküp en son tereyağı parçalarını en üste yerleştirin. Yağlı kağıt ve alüminyum folyo ile kapatın. 200 derecede suyunu çekinceye kadar pişirin.

