



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜRYAN PİLAVI

Malzemeler:

2 bardak pirinç,
1 kg. kemikli kuzu eti,
1 demet taze soğanın yeşil kısmı,
4 bardak et suyu,
1 kaşık margarin,
nane,
tuz,
karabiber,
kekik.

Hazırlanışı:

5 bardak su ile kuzu etlerini iyice haşlayın. Taze soğanların yeşil kısımlarını doğradıktan sonra margarinle kavurun ve üzerine pirinçleri ilave edin. Pişmiş etleri pirincin üzerine yerleştirin, 4 bardak et suyu koyun. Suyunu çeken pilavın üzerine nane, karabiber ve kekik serperek servise sunun.