



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAPUT PİLAVI (DENİZLİ)

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı baldo pirinç  
1,5 su bardağı sıcak et suyu  
30 gram tereyağı  
50 milim koruk suyu  
100 gram kuzu eti  
12 taze asma yaprağı  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon

İlk önce pirinci yıkayıp 15 dakika suda bekletin.

Tencerede tereyağını eritin.

Pirinç süzüp tereyağı erittiğiniz tencereye koyup kavurun.

Bir tavaya kuzu etini koyup, baharat ve tuz ekleyip kavurmaya devam edin.

Etler suyunu salıp çektikten sonra pirinçlere ilave edin ve karıştırıp bir kenara alın..

Bu esnada asma yaprağını ince ince doğrayın.

Koruk suyu yani yeşil üzüm suyunu ve et suyunu asma yaprakları ile beraber bir tencerede kaynatın.

Bu suyu pirinçlerin üzerine dökün ve pirinçler suyu çekene kadar pişirin.

Suyunu çeken yemeği ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

