



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİVRİĞİ PİLAVI (SİVAS)

Eyüp Sevinç

3 su bardağı pirinç
350 g. kuzu eti
3 adet soğan
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı badem
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı tereyağı
Sıvıyağ
Tuz
Su

Bademleri sıvıyağ ve tereyağında kavurun. Daha sonra üzerine soğanı ekleyerek iyice kavurun. Üzerine pirinci de ekleyerek bir süre kavurun. Sonrasında haşlanmış nohut ve üzümü de ekleyin. Başka bir tencerede eti kavurun. Biraz su vererek pişirin. Yarı kıvamda pişen etleri suyuyla beraber pilavın üzerine ilave edin. Kapağı kapalı pişirin.

