



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİVRİĞİ PİLAVI

500 gram kemiksiz kuzu eti
1 adet soğan
2 su bardağı pirinç
4 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 çay bardağı badem
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı kuru üzüm (Besni üzümü)
Sıcak su
3 su bardağı et suyu
Tuz
Yenibahar
Karabiber

İri parçalar şeklinde doğranmış kuzu etini 1 yemek kaşığı tereyağı, doğranmış soğan ve tuz ile birlikte tencerede kızartın. Daha sonra 1 su bardağı soğuk su ekleyin ve kontrol ederek pişmeye bırakın (pişerken suyu azalırsa sıcak su ekleyin). Diğer taraftan pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika bekletin ve süzün. Bol suyla yıkadıktan sonra süzülmesi için bir kenara alın. Bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağını eritin ve ayçiçeği yağını ekleyin. Badem ve baharatları ilave edip 1-2 dakika kavurun. Pirinci ekleyin ve 5-6 dakika daha kavurmaya devam edin. Haşlanmış nohut ve sıcak suda 10 dakika bekletip suyunu süzdüğünüz kuru üzümü ekleyin. Et suyu ve tuz katıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve 10 dakika demlenmeye bırakın. Kalan 1 çorba kaşığı tereyağını eritin ve pilavın üzerine gezdirip karıştırın. Pişen eti üzerine serpiştirin ve sıcak servis yapın.

