



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIVAS DİVRİĞİ PİLAVI

250 gram dana kuşbaşı
Yarım çay kaşığı kadar; Yenibahar, tarçın, toz şeker, yenibahar, karabiber, tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı kuş üzümü
Yarım çay bardağı kadar kabuksuz kavrulmuş badem
1 su bardağı nohut
1 su bardağı pirinç
2 su bardağı ılık su

Bir tencerenin içine dana etini koyun.
Haşladığınız sırada yenibahar tarçın toz şeker yenibahar karabiber ve tuzu koyun.
Akabinde önceden nohutlarınız haşlanmış hazır bulunması işinizi kolaylaştırır.
Bir tavaya tereyağını koyun karıştırın.
Kavurulmuş bademlerle beraber pirinci tavaya koyun.
Üzerine sıcak suları ilave edip pişirin.
Bir tencerede kadayıfları tereyağıyla kavurun ve tencerenin etrafına yayın.
Tam orta yerine haşladığınız kırmızı eti koyun. Ardından haşlanmış nohutları dökün.
Kuş üzümünü koyduktan sonra pilavı koyun.
1 çay bardağı sıcak su boşaltın. Tencerenin ağzını kapatın.
Yemek daha sonra servise hazır!

