



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN PİLAVI (KONYA)

1 çay bardağı nohut
500 gr kuşbaşı et
100 gr tereyağı
2 su bardağı pirinç
1 kahve fincanı kuşüzümü
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Bir gece önceden ıslattığınız nohudu haşlayın. Nohutlar hafif yumuşadığında eti ilave edip pişirin. Tuz ve karabiber ekip tencereyi ateşten indirin.

Başka bir tencerede tereyağını kızdırıp pirinci hafif kavurun. 3 su bardağı nohutlu et suyu ve kuşüzümünü pirince ekleyin. Pirinçlerin pişmesine yakın etli nohudu ilave edin. Pilav suyunu çekince on dakika dinlendirip sıcak servis yapın.

[ML® Düğün Pilavı için tıklayın](#)

