



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
2 adet kuru soğan
500 gram kuşbaşı kuzu eti
3 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
5 adet tane karabiber
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Soğanları ince ince doğrayın. Yeteri kadar tuz ve yenibahar ilave ederek, iyice ovduktan sonra bir kaşık tereyağında kavurun. Pirinci kaynar tuzlu suda 45 dakika bekletin. Islatılmış nohudun kabuklarını çıkararak az su ile haşlayın. Kuşbaşı etleri haşlayın. Suyunu süzüp, bir kenara ayırın. Tencerede kavrulmuş soğanların üzerine etleri dizin. Nohut ve kuru üzümü ilave edin. Tane karabiberleri ekleyin. En üste yıkanmış pirinci yayın. Kaynar et suyunu tencerenin kenarından ekleyerek, önce hızlı sonra kısık ateşte pişirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökün. Çukur servis tabağına ters çevirip servis yapın.

