



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN PİLAVI

300 gr. kemiksiz kuzu eti
4 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı pirinç
3,5 su bardağı etsuyu veya su
1 tatlı kaşığı tuz

Kuzu etini tavla zarı gibi doğrayın. Bir kaşık tereyağı ile birlikte ağır ateşte suyunu salıp çekene kadar arada bir karıştırarak 45 dakika kavurun. Bu arada pirinci ayıklayıp 20 dakika ıslatın. SONra 4-5 defa yıkayıp üç çorba kaşığı kızdırılmış yağda 4-5 dakika kavurun. Tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilave edip bir kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatın ağır ateşte 20 dakika pişirin. Daha sonra kuzu kavurmasını katıp karıştırarak sofraya getirin.

[ML® Düğün Pilavı için tıklayın](#)