



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN PİLAVI

Malzemeler:

250 gram kuşbaşı koyun eti,
2 su bardağı pirinç,
3 su bardağı et suyu,
yarım bardak antepfıstığı,
5 kaşık tereyağı,
1 kaşık kuşüzümü,
tuz.

Hazırlanışı:

Pirinci bir saat ıslatıp, yıkadıktan sonra süzelim. Tencereye koyduğumuz 3 kaşık tereyağı ile pirinci kavuralım. Et suyunu, tuzu katıp pirinçleri kısık ateşte pişirelim. Suyunu çekmesini bekleyip ocağı kapatalım. Saplarını ayıkladığımız kuşüzümünü kaynar suda bir iki dakika kadar haşlayalım. Antepfıstıklarını yağda biraz kızarttıktan sonra haşladığımız kuşüzümleriyle birlikte demlenmekte olan pilava ilave edip iyice karıştıralım. Bir tavada 2 kaşık tereyağıyla kavurduğumuz etleri katarak servise sunalım.