



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI PİLAV

2 subardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr kıyma
1 yemek kaşığı sana klasik
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı doğranmış badem içi

Pirinci 30 dakika tuzlu sıcak suda bekletip süzün ve bir kenarda bekletin. Tereyağı tencerede eritip pirinci ilave edin. Tahta bir kaşıkla 7-8 dakika kadar sürekli karıştırarak kavurun. Sıcak suyu ilave edip bir taşım kaynatın. Kısık ateşe alıp suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Pilavı dinlendirmeye bırakın. Ayrı bir tavada 4-5 yemek kaşığı su ile kıymayı kavurun Suyunu çekince yağ ilave edip kavurmaya devam edin. Kavrulmuş bademler, tuz ve karabiber ekleyip tatlandırın. Pilavı servis tabağına alın. Taze kekik ile süsleyip servis yapın.