



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay bardağı badem
3 su bardağı et suyu
250 gram kıyma
1 adet küçük boy soğan
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika bekletin ve süzün. Bol suyla yıkadıktan sonra süzülmesi için bir kenara alın. Derin bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını eritin ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ ekleyin. Pirinci katın ve kısık ateşte 5-6 dakika kavurun. Et suyunu katıp, suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp, 10 dakika tencerenin ağzı kapalı olarak demlendirin. Kalan 2 çorba kaşığı tereyağını eritin ve pilavın üzerine gezdirip karıştırın. Bir tavaya koyduğunuz 1 çorba kaşığı sıvıyağda kıyma ve kıyılmış soğanı etin rengi dönene kadar kavurun. Salça, tuz, karabiber ve pulbiber ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Bademleri 1 çorba kaşığı sıvıyağda rengi dönene kadar kavurun. Servis tabağına önce pilavı alın ve üzerine kıymayı yayın. Bademlerle süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

