



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ETLİ DÜĞÜN PİLAVI

2 su bardağı pirinç  
Yarım kg kuzu eti kuşbaşı  
1 çay bardağı nohut  
2 yemek kaşığı sana  
1 çay kaşığı Tuz, Karabiber  
1 kahve fincanı kuş üzümü

Nohudu haşlayalım. Nohutlar hafif yumuşadığında eti ilave edip pişirelim. Tuzunu ve karabiberi ekleyip tencereyi ateşten indirelim. Başka bir tencerede sanayağını kızdırıp pirinci hafif kavuralım. 3 su bardağı nohutlu et suyu ve kuşüzümünü pirince ekleyelim. Pirinçlerin pişmesine yakın etli nohudu ilave edelim. Pilav suyunu çekince on dakika dinlendirip sıcak servis yapalım.