



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ VE HUVULU PİLAV

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Bardak PİRİNÇ
1 Adet Haşlanmış Havuç
100 gr kuzu eti

Eti kuşbaşıdan daha küçük doğrayım, Haşladıktan sonra kenara alın, Havucu küçük küpler şeklinde doğrayın, Yağı eritip pirincin rengi dönene kadar kavurun, Üzerini geçicek kadar sıcak su, eti, havucu ve tuzu ilave edip pişirmeye bırakın, suyu çekilince ocaktan alın.