



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİLAV (AFYONKARAHİSAR)

Nazmiye Çiftçi

Sınırsız kuşbaşı dana eti
Pirinç
Tereyağı
Sıvıyağ
Su
Tuz

Öncelikle pirinçler bir süre suda bekletilir.

Etlar tavada karıştırılarak kavrulur.

Islatılmış pirincin suyu süzülerek tereyağı ve sıvı yağla biraz kavrulup üzerine sıcak su ilave edilir.

Suyunu çektikten sonra biraz tuz eklenerek dinlemeye bırakılır.

Sonra tepsi veya geniş bir kaba önce pilav, sonra da üzerine kapatacak şekilde et bırakılır, biraz karabiber serpilerek sunumu yapılır.

Not: Konya'da "Konya Etlı Düğün Pılavı" ismiyle mahreç işareti almış olan yemek (Türk Patent ve Marka Kurumu, 25 gubat 2019), yörede düğün-nışan, hacı uğurlama-karşılama, sünnet düğünü, cenaze vb. gibi törenlerde ve iftar davetlerinde sıklıkla sunulmaktadır. Sunumu genellikle 10-12 kişilik tepsilerde ve pilavın üzeri tamamen etle kapanacak şekilde gerçekleştirilmektedir.