



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ PİLAV

1,5 su bardağı pirinç  
200 gram kuşbaşı et  
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
1 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 adet kesme şeker  
Tuz

Kuşbaşı etler çok küçük doğranır, tencereye alınır, üzerine biraz su konarak haşlanır.

Suyunu çekip yumuşayınca, tereyağı ve sıvı yağ ilave edilir, bir süre kavrulur.

Üzerine fıstık ilave edilir, fıstıklar pembeleşince, yıkanmış süzölmüş pirinç ilave edilir. Hep birlikte birkaç dakika kavrulur.

Üzerine iki parmak geçecek kadar sıcak su eklenir, şeker ve tuz atılır.

Kapağı kapatılır, suyunu çekene kadar pişirilir.

Üzerine havlu kağıt konarak bir süre dinlendirilir.

Not: Pirinçler yarım saat sıcak suda bekletilir.

