



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
Yarım kg kuzu kuşbaşı  
1 adet ufak soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3,5 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye et, ince kıyılmış soğan, 4 su bardağı su konur ve etler yumuşayana kadar haşlanır. Yıkanmış ve suda bekletilmemiş pirinç 3-4 dakika kavrulur. Üzerine et suyu eklenir. Önce orta ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Süzölmüş etler eklenir. Karıştırmadan yarım saat demlendirilir. Sonra dikkatlice karıştırarak servise sunulur.