



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
300 gr kuşbaşı et
2 adet soğan
200 gr yağ

Pirinçleri ılık ve tuzlu suda bekletin. Eti ve soğanları ayrı yerlerde kavurun. Her ikisinin de pilavı pişircemiz tencereye koyun. Üzerine pirinçleri koyun. Tuz ve su ilave edip kapağını kapatın. Piştikten sonra üstüne yağı koyup ters yüz edin.
