



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
250 gram kuşbaşı et  
2 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 soğan  
Tuz karabiber  
Yarım demet dereotu

Kuşbaşı doğranmış eti üzerini hafif geçecek şekilde su ile kaynatın. Etin suyu kaynayıncaya bir adet soğanı soyup bütün olarak sarımsakla beraber ekleyin. Bir tencerenin dibine dereotlarını döşeyin sonra üzerine de kaynamış etleri yerleştirin. Yılanmış süzölmüş pirinci etlerin üzerine ekleyin. Parça parça tereyağını da üzerine serpin. Etin pişme suyu kaldıysa üzerine biraz daha su ekleyip pirinçlerin üzerine dökün. Kısık ateşte pişmeye bırakın. 30 dakika sonra sıcak olarak servis tabağına aktarın.