



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİLAV

Malzemeler:

250 gram kuşbaşı et (koyun eti),
1 adet havuç,
2 bardak pirinç,
1 bardak bezelye,
3 bardak su,
1 çay bardağı sıvıyağ,
karabiber ve tuz.

Hazırlanışı:

Kabuklarını iyice soyarak küçük küçük doğranmış havucu, kuşbaşı eti ve bezelyeyi uygun bir tencerede haşlayalım. Başka bir tencerede bir çay bardağı sıvıyağı kızdırıp içine ayıklanmış ve yıkanmış pirinci ilave ederek birkaç dakika kadar orta ateşte kavuralım. Kavurduğumuz pirincimizin içine kaynamış su ve yeterince tuz koyup, pirinçler suyunu iyice çekene kadar bekleyelim. Ayrı bir tencerede önceden haşladığımız malzememizi hazırladığımız pilava ekleyerek 15-20 dakika kadar dinlendirip servise sunalım.