



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 çay bardağı çiğ badem
1 çay bardağı Antep fıstığı
1 çay kaşığı tuz
200 gram kuzu kuşbaşı
1 soğan
Tarçın, yenibahar, karabiber

Tencerede pirinçleri tereyağına da 3 dakika kadar kavurun. Üzerine suyunu verip 20 dakika pişirin. Diğer bir taraftan fıstıklar ve çiğ bademi küçük bir tavada kavurup bir kenara alın. Tavaya rendelenmiş soğanı ve doğranmış kuzu etlerini koyup kavurun. Üzerine az miktarda su koyup 15 dakika kadar pişirin. Suyunu çeken etlerin üzerine baharatları ekleyip harmanlayın. Servis yapmadan önce kavrulmuş badem ve fıstıkları pilavın içine ekleyip karıştırın. Etləri ortasına alıp sıcak olarak ikram edin.