



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ PİLAV

300 gram kuşbaşı kuzu eti  
2,5 su bardağı pirinç  
1 domates  
1 soğan  
2 patlıcan  
3 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber  
Dereotu  
Çam fıstığı

Tencerede erittiğiniz tereyağında, küp küp doğranmış patlıcanları beş dakika kavurun. Üzerine pirinci ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika daha kadar kavurun. Rendelenmiş domatesi ve sıcak suyu üzerine ilave edip kapağını kapatın, 20 dakika pişirin. Kavurma esnasında isteyen kuş üzümü de ekleyebilir. Pilav pişince beş dakika dinlendirin, servis tabağına aktarın. Başka tencerede suyunu bırakıp çeken etlere bir su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte 15 dakika daha pişirin. Ocaktan indirmeye yakın bir çorba kaşığı tereyağı kattığınız etleri pilava ekleyin.