



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ RAMAZAN PİLAVI

Yarım kg. kuzu kuşbaşı  
1 su bardağı nohut  
2 su bardağı piriç  
1 adet orta boy kuru soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı tuz

Etin üzerine ince kıyılmış soğan eklenir yumuşayana kadar haşlanır, nohut da ayrı bir tencerede yumuşayana kadar haşlanır, pilavın pişeceği tencereye tereyağı konur, yarım saat suda bekletilmiş süzölmüş pirinç eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur, üzerine süzölmüş soğanlı et, haşlanmış nohut, tuz ve et suyu katılır, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, 10 dakika orta ateşte, 12 dakika kısık ateşte pişirilir, yarım saat demlendirilir, dikkatlice karıştırılarak servise sunulur.