



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA ETLİ PİLAV

250 gr kuzu kuşbaşı
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Etin üzerine su konur yumuşayana kadar haşlanır. Yıkanmış fakat suda bekletilmemiş pirinç fırın kabına konur. Haşlanan etin üzerine yağ, tuz ve karabiber katılır, karıştırılır ve olduğu gibi pirincin üzerine dökülür. Fırın kabının ağzı folyayla sarılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.

[ML® Fırında Bulgur Pilavı için tıklayın](#)