



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ETLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
750 gr. kuşbaşı kuzu eti
4 demet taze soğan
1/2 demet nane
2 orba kaşığı margarin
Tuz

Eti haşlayın. Taze soğanları ve naneyi ince kıyıp fırın kabına döşeyin. Üzerine yıkanmış pirinci dökün. Eti de pirincin üzerine ekleyip tuzunu ayarlayın. Eti haşladığınız sudan iki bardağı pilava ilave edin. Tereyağını küçük parçalar halinde yemeğın üzerine koyun. Kabin üzerini alüminyum folyoyla kapatıp 200 derece fırında pişirin.