



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALAMIN KIYMALI PİLAVI

250 gr dana kıyma
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı tereyağı tencereye konur, kıyma konur. Kuru bir ifade alana kadar kavrulur. Sonra 2. kaşık tereyağı ve yıkanmış pirinç ilave edilir. 3 dakika daha kavrulur. Tuz ve su katılır. Kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, 10 dakika pişirilir, ateşten alınır. Yarım saat dinlendirilir. Alt üst ederek karıştırılır ve servise sunulur.
