



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞU (MARDİN)

250 gram kemiksiz kuzu eti
1 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
1,5 su bardağı pilavlık pirinç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 avuç badem
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı yenibahar
Tuz

Tereyağını geniş bir tencerede eritin.

Etleri tencereye alın ve sularını salıp çekene kadar soteleyin.

Sularını çeken etlere tuz ve üzerini geçecek şekilde su ilave edin.

Etleri yumuşayana kadar pişirin. Haşlama suyunu ve etlerini ayrı ayrı kullanacaksınız.

Pirinçleri iyice yıkayıp süzün.

Başka bir tencerede zeytinyağını kızdırıp pirinçleri bu yağda kavurun.

Pirinçlere tuz ve baharatları da ilave ettikten sonra tencereye toplamda 3 bardak olacak şekilde etin haşlama suyunu ve ekstra sıcak suyu ilave edin.

Kapağını kapatıp pilavınızı pişirin.

Bu esnada bademlerin kabuklarını sıcak su yardımıyla soyun.

Maydanozları ince ince doğrayın.

Bademleri kısık ateşte çok az yağla kavurun.

Bademlere etleri ve maydanozları ilave edin.

Bir iki kez daha çevirdikten sonra karışımı pilava ekleyin.

Hepsini yeniden karıştırıp 10 dakika kapağı kapalı halde dinlendirdikten sonra servis yapın.

