



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKAR PİLAVI

<https://yemek.name>

200 gram kuşbaşı kuzu eti  
1 su bardağı pirinç  
1 yemek kaşığı kuş üzümü  
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
1/2 çay kaşığı tarçın  
1 adet soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz

Kuzu eti içine soğan konulmuş bir tencerede haşlanır.

Bu arada kuş üzümleri ılık suda bekletilir.

Fıstıklar tereyağında kavrulur.

Üzerine süzülen haşlanmış et ilave edilir.

Son olarak iyice yıkanıp kurutulmuş pirinç eklenir.

Bütün malzemeler kavrulduktan sonra haşlama suyundan 1,5 bardak ilave edilir.

Kuş üzümü, tarçın ve tuz eklendikten sonra kapağı kapatılıp en kısık ateşte suyunu çekene kadar bekletilir.

Suyunu çektikten sonra altı kapatılıp, tencerenin ağzına bir bez konulup kapak tekrar kapatılarak 10 dakika demlendirilip servis yapılır.

