



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ PİLAVLI KUZU TANDIR

Uzman Kasap Soslu Tandırlık Kuzu Eti 1 adet
Su 1/2 su bardağı
Biberiye 2 dal taze
Frenk soğanı 2 adet
Nar 1 adet ayıklanmış
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Dolmalık fıstık 2 yemek kaşığı
Kuş üzümü 2 yemek kaşığı
Kestane 12 adet haşlanmış
Pirinç 1,5 su bardağı
Su 2,5 su bardağı sıcak
Tuz 1 çay kaşığı

Uzman Kasap soslu tandırlık kuzu etini paketinden çıkarttıktan sonra düdüklü tencereye alın.

Paketinde kalan sosu üzerine gezdirip yarım su bardağı su ekleyin.

Düdüklü tencerenizin modeli ve kullanım şekline göre 45-60 dakika aralığında, orta ateşte pişirin.

Kızarmış bir görüntü elde etmek için ısıya dayanıklı bir fırın kabına aldığınız eti, önceden ısıtılmış 240 derece fırında, 10 dakika kadar pişirin.

Pilavı için; tereyağı ve zeytinyağını geniş bir pilav tenceresinde ısıtın. Dolmalık fıstıkları ekleyip hafif bir renk alana kadar kavurmaya başlayın.

Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürdüğünüz pirinçleri katıp kavurma işlemini kısa bir süre daha sürdürün.

Kavrulan pirinçlere kestane ve kuş üzümünü ekleyip karıştırın. Sıcak su ve tuz ekleyip kapağı kapalı tencerede, kısık ateşte 12-15 dakika kadar pişirin. Ocaktan aldığınız pilavı demlenmesi için bekletin.

Fırından çıkardığınız eti tel ayırdıktan sonra bademli pilav, ayıklanmış nar taneleri, doğranmış frenk soğanı ve biberiye eşliğinde sıcak olarak servis edin.

