



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI ÇEVİRME PİLAV

5 adet kabak  
Kızartma yağı  
3 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çay kaşığı tuz  
3 su bardağı su

Pirinç ılık tuzlu suda yarım saat bekletilir. Kabaklar soyulur, cetvel gibi dilimlenir. Sıvıyağda kızartılır. Sonra düz bir tencereye kenarları sarkıtılarak yerleştirilir. Suyu süzölmüş pirinç üzerine yerleştirilir. Tuz ekilir. Parça parça tereyağı bırakılır. Kenarlardan sarkan kabaklar üzerine toplanır. Su bırakılır, kapak kapatılır. Yaklaşık 13 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. Sonra düz servis tabağına ters çevrilir.