



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGALI PILAV

MALZEMELER

1 adet koyun kaburga
1/2 su bardağı pirinç
dolmalık fıstık
kuş üzümü
2 yemek kaşığı tereyağı
tuz
karabiber
tarçın
zencefil
kırmızı biber
su

HAZIRLANIŞI

Koyun kaburgasını bütün olarak derin bir tencereye koyunuz biraz haşlayınız. Haşlama suyunu alınız kaburgayı bir tepsiye alın bu arada pirinci ılık suya ıslatın. Bir tencereye biraz tereyağı koyup eritin içine zevkinize göre karabiber, tarçın, zencefil kırmızıbiber ve tuz koyup ateşten indirin. Bu malzemeyi tepsideki haşlanmış kaburga üzerine bir güzel sürüp 170 derece fırına sürün. Burada yarım saat daha kalacak, bu arada bir tencereye tereyağını eritip dolma fıstığını ve kuş üzümünü koyunuz biraz karıştırdıktan sonra ıslanmış pirinci ilave ediniz. Ayırdığınız kaburganın haşlanmış et suyunu ilave ediniz. Et suyu az gelirse su ilave edebilirsiniz, pilav pişdikten sonra geniş bir tabağa alınız ve fırında pişirdiğiniz kaburgayı pilavın üstüne bütün olarak koyunuz ve böyle servis yapınız. Lavaş ekmekle yenirse daha bir hoş olur. Tercihan yanında ayran olursa da iyi olur.