



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGALI PİLAV

Yağlıca kuzu kaburgasını parçalayınız, haşladıktan sonra süzüp bir tarafa bırakınız. Karaciğeriyle yüreğini ufak ufak doğrayınız, çentilmiş bir soğanla bol tereyağında kavurunuz, üzerine uygun miktarda fıstık, üzüm, tuz, biber, isterseniz baharat serpiniz; fıstıkları kızarıncaya kadar tekrar kavurunuz. Ciğerle pirincin iki misli su koyup kaynatınız. Ciğer pişince pirinci koyunuz, kapağını kapayıp yavaş yavaş pişmeye bırakınız, bir taraftan da kaburga parçalarını başka bir tencereye koyup, üzerine soğan suyu gezdiriniz. Tuz serpip pembeleşinceye kadar tereyağıyla kavurunuz. Üstüne biraz kuzu suyundan dökünüz, iyice pişince sıcak olarak muhafaza ediniz. Pilav piştikten sonra tabağa boşaltınız, üzerine bir kepçe kızaran kaburga suyundan gezdiriniz, kaburgaları üstüne döşeyip servis yapınız.
