



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGALI PİLAV

Malzemesi:

1 yağlıca kuzu kaburgası,
1 kuzu karaciğer ve yüreği,
1 orta baş soğan,
4 yemek kaşığı sade yağ,
1 kahve fincanı fıstık,
1 kahve fincanı kuşüzümü,
2 bardak pirinç,
tuz,
karabiber,
yenibahar.

Kuzu kaburgasını parçalara kırılıp haşlayın. Karaciğerle yüreği küçük parçalara doğrayın. Kırılmış soğan ve 3 kaşık yağla beraber kavurun. Fıstık, üzüm, tuz ve yenibahar katın. Artan kuzu suyundan pirincin iki kat ölçüsünde çiğere katın. Kaynayınca pirinci salın. Önce harlı sonra kısık ateşte suyunu çekirin. Kaburgayı bir tencereye alın, üzerine soğan suyu sıkın, tuz, karabiber serpin. 1 kaşık yağla pembe renkte kızartın. Biraz kuzu suyu döküp iyice pişirin. Pılavı bir tabağa boşaltın, etleri üzerine yerleştirin. Kalan yağlı suyu gezdirip servis yapın.