



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAÇKAR PİLAVI

2 su bardağı pirinç (Ayıklanıp, yıkanmış)

2 baş soğan (İnce doğranmış)

½ kg. kuzu eti (Küçük kuşbaşı)

200 gr. Bizim Margarin

Tuz

1 tatlı kaşığı kekik

1 çay kaşığı tarçın

1 su bardağı siyah üzüm (Yıkanmış)

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı fesleğen

5 su bardağı su

1 bağ dereotu (İnce kıyılmış)

❑ Tencere içinde yağı, soğanı ve eti ateş üzerinde 10 dakika karıştırın.

❑ Suyunu ilave edip, 15 dakika ağır ateşte pişmeye bırakın.

❑ Etin üzerine üzüm ve dereotu hariç, pirinçten başlayarak tüm malzemeyi koyup, karıştırın.

❑ Lezzetini kontrol edin ve ağır ateşte 10 dakika pişirin.

❑ Ateşten alın. Pilav demini aldıktan sonra üzümü ve dereotunu ilave edip, karıştırın.

❑ Dilediğiniz şekilde servis yapın.