



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFTA PİLAV

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 300 gram kadayıf
- 250 gram kuzu kuşbaşı
- 2 adet soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 4 su bardağı su
- 1 çay kaşığının yarısı yenibahar
- 1 çay kaşığı yarısı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı antepfıstığı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet ayva
- 2 kaşık kuş üzümü
- 1 adet büyük boy havuç

Hazırlanışı:

Yıkanan kuşbaşı eti kavururken üzerine 2 su bardağı sıvı yağ ve soğanı ilave edin. Birlikte tekrar kavurun. 2 su bardağı su ilave ederek kısık ateşte 1 su bardağı su üzerinde kalana kadar pişirin. Sonra etin içine 1 su bardağı su ilave edin ve kısık ateşte pişirin. En az yarım saat tuzlu sıcak suda beklettiğiniz pirinci erittiğiniz 1 kaşık tereyağı, 1 kaşık sıvı yağ ile kavurun. Pişerken içine tuz, şeker, antepfıstığı ve kuş üzümü katın. Pirinci dinlendirirken içine baharatları, haşlayıp küçük küp şeklinde kestiğimiz ayva ve havucu da katın. 2 kaşık tereyağı eritip kadayıfları iyice birbirine geçirdikten sonra karıştırın. Ufak tart veya pasta kalıbına yarısını döşeyin. Pilavı içine boşaltın. Kalan kadayıfı üstüne kapatın. 180 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun.