



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBUNİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı rezaki kuru üzüm
1 kahve fincanı İzmir üzümü
500 gr kuzu kuşbaşı
5 su bardağı et suyu
10 çorba kaşığı tereyağı
50 gr badem
1 kahve fincanı antepfıstığı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tarçın

Pirinci soğuk su ile yıkayıp suyunu süzün. Üzümleri yıkayıp, ayıklayarak ayrı ayrı kaplarda soğuk suda bırakın. Tencereye etleri koyup, üzerlerine 3 çorba kaşığı et suyu ekleyin. Etler suyunu çekip kızarıncaya kadar, ağır ateşte kavurun. Ayrı bir tavada 3 çorba kaşığı tereyağını eritin. Bademleri ve fıstıkları sarartın. Üzümleri ekleyip karıştırın ve tavayı ateşten alın. Etlerin üzerine, yıkanmış pirinç, fıstıklı-üzümlü karışım ve kalan et suyunu ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Kaynadıktan sonra ağır ateşte suyunu çektirin. Kalan tereyağını bir tavada eritin. Pilava ilave ederek, kısık ateşte 5 dakika daha çektirin. Pilavı ateşten alın. Tarçını serperek 20 dakika demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.