



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPLAMA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Su Bardağı pirinç
- 2 Yemek Kaşığı zeytin yağı
- 1 Kg. kuşbaşı et
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Yemek Kaşığı kuru maydanoz
- 1 Adet soğan

Pirinçleri tuzlu ve ılık suda bekletin. Kuşbaşı etleri döküm tencerede kendi suyunu salıp çekinceye kadar ağır ateşte pişirin. Sana ve zeytin yağını ayrı bir tencerede karıştırarak soğanları ince kıyıp ekleyerek kavurun. Salçayı koyup kavurmaya devam edin. Pirinçleri bol su ile yıkayıp etlere ekleyin. Tuzunu ve üç su bardağı suyu ilave ederek pişmeye bırakın. Piştikten sonra üzerine kuru maydanoz serpip servis yapın.
