



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI BADEMLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
2 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı çiğ badem
Tarçın, yenibahar, tuz, karabiber
350 gram kuz kuşbaşı
1 çorba kaşığı kekik
2 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle etleri suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Daha sonra üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı koyup 10 dakika kavurun ve bol kekik serpip kapağını kapatın. Diğer bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağında bademleri kavurup üzerine kıyılmış soğanı, pirinç ve baharatları ekleyip 5 dakika kavurun. Sonra da suyu ilave edip 20 dakika haşlayın. Servis yapmadan önce etleri de içine katıp beraber sunun.