



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEKLİK ETLİ LEPELİ PİLAV (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

250 Gr pirinç

150 Gr lepe

Orta büyüklükte bir adet keklık

125 Gr tereyağı

Yeterince tuz

Lepe üç saat önceden suda ıslatılır. Pirinç yağda kavrulur. Lepe haşlanarak süzülür, keklık eti ile birlikte kavru lan pirince ilave edilir. Yeterince sıcak su ve tuz dökülür. Kısık ateşte ağı kapatılarak pişinceye kadar kaynatılır. Karıştırılarak servis yapılır.
