



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİLAV

Malzemesi:

2 bardak piriç,

3 bardak et suyu,

150 gr. tereyağı veya margarin,

tuz. İçi:

150 gr. koyun kıyması,

1 baş soğan,

2 yemek kaşığı sade yağ,

2 yemek kaşığı fıstık,

2 yemek kaşığı kuşüzümü,

tuz, karabiber, yenibahar.

Sade pilav hazırlayın. Soğanı ince doğrayıp 2 kaşık yağla hafifçe öldürün. Kıyma, fıstık, üzüm koyup kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ve yenibaharı katın. Fıstığın rengi dönünce 1 kepçe et suyu koyun. 1-2 dakika sonra ateşten indirin, pilavı uygun bir tabağa boşaltın. Üzerine kıyma içini boşaltıp servis yapın.
