



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÜNARLI PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç  
1 çay bardağı künar ( çam fıstığı )  
1 çay bardağı sıvı yağ  
4 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Tencereye sıvı yağ konur. Isınınca künar atılır, pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine suda bekletilmemiş, yıkanmış, süzölmüş pirinç eklenir. 5 dakika kadar orta ateşte kavrulur. Daha sonra et suyu ve tuz eklenir. Tencerenin kapağı kapalı olarak önce harlı ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir. Kapakla tencere arasına temiz bir bez konur. Yarım saat sonra dikkatlice karıştırılır, servise sunulur.

Not: Bu tarif Muğla bölgesine aittir.

---