



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU BAŞLI PİLAV

2-3 kuzu başı
4 yemek kasığı tereyağı veya margarin
2 bardak pirinç
3 bardak et suyu

Kuzu başlarını temizleyip yıkadıktan sonra bol suyla haslayın. Sudan çıkartıp tuz ve karabiber ekin. Bir tencerede yağı eritin ve kuzu başlarını çevirerek kızartın. 3 bardak bas suyundan katıp yıkanmış ve sıcak suda bekletilmiş pirinci koyun, kısık ateşte suyunu çektirin. Başlarla birlikte servis yapın.

