



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU BAŞLI PİLAV

Malzemesi:

2 bardak piriç,

3 bardak et suyu,

150 gr. tereyağı veya margarin,

2-3 kuzu başı,

tuz,

karabiber.

Kuzu başlarını ayıklayıp yıkayın, üzerine bol su koyup haşlayın, sudan çıkartıp tuz ve karabiber ekin. Yağla bir tencereye koyup pembe renkte kızartın. Ölçülü baş suyunu ekleyin. Yıkamış ve suda bekletilmiş piriç salın. Kısık ateşte suyunu çekirin. Tepsie döküp başlarla birlikte servis yapın.
