



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ GENDİME PİLAVI

2 bardak gendime
1 bardak kuru fasulye
500 gr kuşbaşı kuzu eti
2 adet kuru soğan
3 bardak su
2 kaşık margarin
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber

Bir gece önceden gendime ve kurufasülyeyi aynı kap içinde bol soğuk suyla ıslatın.

Ertesi sabah yıkayıp, süzdürdüğünüz gendime ve fasulyeyi bir tencereye, üzerine 3-4 parmak çıkacak kadar su ilavesiyle pişmeye bırakın.

Asla tuz atmayın çünkü sertleşir. İyice pişen gendime ve fasülyeyi süzdürün bir kenarda beklemeye alın.

Bir tencereye kuşbaşı etleri koyun, yağı ekleyin ve sürekli karıştırarak 7-8 dakika kadar soteleyin.

İnce kıyılmış soğanlara baharatları ekleyip, 5-6 dakika süresince kavurmaya devam edin.

3 su bardağı suyu ilave edip, pişirmeye bırakın.

Su kaynamaya başlayınca gendime ve fasülyeyi ekleyip, orta hararetli ateşte pilavı pişirin.

Pilav suyunu çekince, kısık ateşte 7-8 dakika gibi pişirip, altını söndürün ve demlenmeye bırakın.

20-25 dakika demlenen ve dinlenen pilavı tahta kaşıkla ezmeden karıştırıp, havalandırın ve servise sunalım.