



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZULU PİLAV

### MALZEME

1 kilo kuzu  
2 orba kaşığı am fıstığı  
1 adet domates  
2 bardak pirinç  
2 kaşığ sıvı yağ  
Tuz ve karabiber

### HAZIRLANIŐI

Eti kemikli olarak 8-10 ayırtın . Bunları tencereye yerleőtirin,üzerine bir kaşığ margarin ve tuz ilave ederek, tencerenin kapağını kapatıp, çok hafif ateŐe veya fırına koyun. Etləri ara sıra çevirerek kızarmalarını sağlayın. Domatesleri üzerine halka halka doğrayın. Et gerektiği gibi kızarmazsa içine yarım bardak sıcak su koyun . su buharlaŐınca, etleri kaptan alın.Tencereye 3,5 bardak su koyun .BaŐka bir kapta ayıklayıp yıkadığınız pirinci,sıcak suyun içinde 5 dakika kadar tutun. Diđer tenceredeki suya tuz ve karabiber atıp, kaynamaya bırakın. Daha sonra içine pirinci salın. Pilav piŐerken, kalan yağla fıstıkları bir tavada kavurun, içine ciğer ve kuŐ üzümü koyun. Tekrar tuz ve karabiber serpin, bunu pilava karıŐtırın. Servis tabağına dökün. Üzerine kuzu etlerini yerleőtirip, servis yapın.

---