



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEPELİ ETLİ PİLAV (İĞDIR)

Malzemeler:

250 Gr pirinç

150 Gr lepe

Orta büyüklükte bir adet keklik

125 Gr tereyağı

Yeterince tuz.

Yapılışı:

Lepe üç saat önceden suda ıslatılır. Pirinç yağda kavrulur. Lepe haşlanarak süzülür, keklik eti ile birlikte kavru lan pirince ilave edilir. Yeterince sıcak su ve tuz dökülür. Kısık ateşte ağzı kapatılarak pişinceye kadar kaynatılır. Karıştırılarak servis yapılır.