



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANSAF (ÜRDÜN)

Pilav için:

1 su bardağı pirinç

1 tatlı kaşığı safran

1 tatlı kaşığı tereyağı

1.5 su bardağı su

Tuz

Et için:

150 gr kuzu eti

1 çay bardağı yoğurt

Yarım çay bardağı badem

2 yaprak lavaş ekmeği

Tereyağını bir tencereye alıp eritin. Pirinci ilave edip kavurun. Su, tuz ve safranı ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Demlenmeye bırakın.

Kuzu etini kuş başı doğrayın. Bir tencerede bol suyla haşlayın. Suyunu süzüp yoğurtla karıştırın.

Bademi yağsız tavaya alıp kavurun. Lavaş ekmeğini bir tabağa alın. Üzerine pilavı, etrafına etleri yerleştirin. Kavurulmuş badem serpiştirerek sıcak servis yapın.

