



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜRDÜM ERİKLİ PİLAV

1 su bardağı pirinç
150 gr kuşbaşı et (İsteğe göre hiç koymayabilirsiniz.)
1 adet orta boy havuç (Rendelenmiş)
1 adet soğan
1/2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
2 avuç badem
2 avuç mürdüm eriği
1 su bardağı et suyu
3/4 su bardağı su

Etleri birkaç damla sirke ile terbiye edin. Çelik tavada soğanı su ile kavurun. Terbiye ettiğiniz etleri de ekleyin. Etlerin çelik tavaya yapışmasından korkmayın, etler piştikçe tavayı bırakır. Siz kaldırmaya çalışırsanız tavaya yapışır, bu yüzden sabırlı olun. Daha sonra tereyağı ile sıvı yağı karıştırın ve pilav tenceresinde eritin. Bademleri ve havucu ekleyip kavurun. Pirinci atın ve kavurun. Tüm baharatları ekleyin. Suyunu ilave edin, bir taşım kaynayınca altını kısın ve kapağını kapatın. 20 dakika sonra pilavınız hazır. Altını kapatın, tencerenin içindeki nemi almak için temiz bir bez ile demlenmeye bırakın.