



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PADIŞAH PİLAVI

250 gr kavrulmuş kuzu eti  
2 su bardağı baldo pirinç  
3,5 su bardağı et suyu  
1 adet havuç  
40 gr margarin  
1 çay bardağı haçlanmış bezelye  
1 çay bardağı haçlanmış nohut  
2 çay bardağı konserve mısır  
Tuz  
Süslemek için; bir kaç dal maydanoz  
Bir kaç tane dereotu  
Küp küp kesilmiş renkli biberler

Pirinç tuz ve limon suyu ilaveli sıcak suda 30 dakika bekletin.

Bol suyla yıkayıp süzün.

Havucu temizleyip küp doğrayın.

Mısırın suyunu süzün.

Margarini tencerede eritin.

Pirinç ve küp kesilmiş havucu ilave edip devamlı karıştırarak kavurun.

Nohut, bezelye ve tuzu ekleyip harmanlayın.

Sıcak et suyunu ilave edip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.

Pilavı ocaktan aldıktan sonra mısırı ekleyip harmanlayın ve 10 dakika dinlendirin.

Bir çorba kasesinin içine önce bir miktar pilav ekleyin ve kaşıkla üzerine hafifçe bastırın.

Bir miktar kavrulmuş kuzu eti ilave edin.

Tekrar pilav, kavrulmuş et ve pilav ekleyip sıralamayı tamamlayın.

Pilavı servis tabağına ters çevirip aktarın.

Kala pilav ve kavrulmuş eti aynı şekilde hazırlayın.

Pilavların üzerini kavrulmuş et, dereotu yaprağı, maydanoz yaprakları ve küp kesilmiş renkli biberlerle süsleyip sıcak servis yapın.