



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV ÜSTÜ BADEMLİ KIYMA

2 su bardağı pilavlık bulgur
4 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı çiğ badem
1 çay kaşığı tuz
400 gram kuzu kıyma
2 adet soğan

Öncelikle kıymayı yağsız bir tavada her yerini iyice kavurun. Üzerine irice doğradığınız soğanları ekleyip az su dökün ve kapağını kapatıp 15 dakika kadar pişirin. Pilav için tereyağını eritip pirinçleri ekleyip 5 dakika kavurun. Üzerine suyunu, tuzunu ekleyip kapağını kapatın. 30 dakika kadar pişirin. Servis yaparken de üzerine pişen kıymayı ve kavurulmuş bademleri ekleyerek birlikte sıcak olarak ikram edin.