



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV ÜSTÜ HAŞLAMA GERDAN

800 gram kemikli gerdan
3 su bardağı et suyu
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Eti tencerede kendi suyuyla pişmeye bırakın. Gerekirse bir miktar su ekleyebilirsiniz. Pilavı hazırlamak için, pirinci tereyağında güzelce kavurun. Üzerine et suyunu ve tuzunu ekleyin, kapağını kapatıp 25 dakika pişmeye bırakın. Pilav pişince fırın kabına alıp üzerine pişen etleri yerleştirin. 180 derecede, etlerin üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğumadan servis yapın.