



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLAV ÜSTÜ KUZU İNCİK

2 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı fıstık  
1 çay kaşığı tarçın  
2 çorba kaşığı kuş üzümü  
5 -6 adet badem  
600 gram kuzu incik  
2 soğan

Öncelikle kuzu inciği bir tencereye alıp her tarafını yağ koymadan kızartın. Daha sonra üzerine 1 çorba kaşığı yağ ve iri parçalara ayrılmış soğanı ekleyip karıştırarak pişirin. Kapağı kapalı ve kısık ateşte az su ekleyip 45 dakika etler çok iyi dağılıncaya kadar pişmeye bırakın. Bu arada pilavı yapmak için pirinçleri tereyağında kavurun. İçine fıstıkları, üzümleri bademleri ekleyip karıştırın. Üzerine suyunu verin ve 20 dakika pişin. Pişen etlerle pilavı servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.