



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI DEFNELİ KUZU GERDAN

500 gram kuzu gerdan eti
1 tane soğan
1 tane havuç
1 tane defne yaprağı
2 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı yağ
1 çorba kaşığı limon suyu
2 su bardağı su

Bir tencerenin içine kuzu gerdanı dilimleyerek yerleştirin. Üstüne soğan ve havuçları ince doğrayarak koyun. Su ile defne yaprağını üzerine ekleyip kısık ateşte bir saat pişirin.

Pilavı yapmak için tencereye yağı ve suyu koyun. Suyun içerisine pirinç ve limon suyunu ekleyerek 20 dakika daha pişirin. Pilav piştiği zaman servis tabağına alarak üzerine etleri yerleştirelim.