



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI KUZU GERDANI

- 2 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 su bardağı su
- 500 gram kuzu gerdan eti
- 1 soğan
- 1 havuç
- 1 defne yaprağı

Bir tencerenin içine dilimlenmiş gerdanı yerleştirin. Üzerine bütün soğan ve havucu da ekleyin. Su ve defneyaprağını üzerine ilave edip kısık ateşte bir saat kadar pişirin. Bu arada pilavı yapmak için tencerede tereyağını ve suyu kaynatın. İçine yıkanmış pirinçleri ve limon suyunu da ekleyip kısık ateşte 20 dakika pişmeye bırakın. Limon koymak pilavın renginin beyaz olması için önemlidir. Pişen pilavın servis tabağına alın üzerine haşlayarak pişirdiğiniz etleri yerleştirip sıcak olarak servis yapın.