



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI GÖMME PİLAV

- 4 adet yufka
- Yarım kilo pırasa
- 2 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 su bardağı su
- 300 gram kuzu kuşbaşı eti
- 1 soğan
- 1 havuç
- 1 defneyaprağı

Bir tencerenin içine dilimlenmiş gerdanı yerleştirin. Üzerine bütün soğanı ve havucu da ekleyin. Su ve defneyaprağını üzerine ilave edip kısık ateşte bir saat kadar pişirin. Bu arada pilavı yapmak için tencerede tereyağını ve kıyılmış pırasayı koyup kavurun. Üzerine suyu ekleyip kaynatın. İçine yıkanmış pirinçleri ve limon suyunu da ilave ederek kısık ateşte 20 dakika pişmeye bırakın. Pişen etleri pilavın içine ekleyip karıştırın. Fırın kabına yufkaları kat kat dizip içine pişen pilavı boşaltın. Kenarlarını kıvrıp ortasını açık bırakın. 200 derecede 30 dakika pişirin. Daha sonra servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.

