



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## RAMAZAN PİLAVI

1 ay bardağı Antep Fıstığı  
1 ay bardađı iđ Badem  
200 Gr Kuzu Eti  
2 Su bardađı Pirinç  
2 Su bardađı Su  
2 orba Kaşığı margarin  
1 ay kaşığı Tuz

Pirinçleri tereyağında 3 dakika kadar kavurun. zerine suyunu verip 20 dakika pişirin. Diđer bir taraftan fıstıklar ve çiğ bademi küçük bir tavada kavurup bir kenara alın. Tavaya rendelenmiş soğanı ve doğranmiş kuzu etlerini koyup kavurun. zerine az miktarda su koyup 15 dakika kadar pişirin. Suyunu çeken etlerin üzerine baharatları ekleyip harmanlayın. Servis yapmadan önce kavrulmuş badem ve fıstıkları pilavın içine ekleyip karıştırın. zerine pişirdiğiniz etleri yerleştirin.