



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI SEBZELİ PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 250 gram kuzu eti
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 havuç
- 1 su bardağı nohut
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tutam safran
- 2 kırmızı biber

Pirinçleri yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Eti tencereye alıp üzerine 3 su bardağı su ekleyin ve 20 dakika kadar eti pişirip suyun içinden alın. Suyunuda pilav yapmak için kullanın. Pilavı yapacağınız tencerenin içine tereyağını ve rendelenmiş soğanı ekleyin. Havuçları küp doğrayıp üzerine katın. Kavurmaya devam ederken içine doğranmış kırmızı biberi haşlanmış etleri de ekleyip 5 dakika daha kavurun. Pirinçleri süzüp içine ilave edin. Et suyu, haşlanmış nohutları ve baharatları rendelenmiş domatesi de koyunca kapağını kapatıp 20 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlenmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın. Varsa birmiktar safranı pilavın üzerine serpebilirsiniz.