



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAH PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı kuru üzüm
250 gr kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı et suyu

Tereyağı tencereye atılır, orta ateşte eriyince suda bekletilmeden yıkanmış pirinç atılır. Bir kaç dakika kavrulur, et suyu ve tuz konur. Karıştırılır ve kapağı kapatılır. Kaynamaya başlayınca kısılır ve 12 dakika pişirilir. Yarım saat demlenmeye terk edilir. Et bir tavaya konur, kendi yağıyla kavrulur. Ateşten almadan önce üzüm ve tuz katılır. Çukur bir servis kabına etli karışım konur. Üzerine pilav hafif basstrarak yerleştirilir ve servis tabağına ters çevrilir.