



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE KAVURMA PİLAV

<https://azerbaijans.com>

Koyun eti 221 gr
Pirinç 150 gr
Erimiş yağ 50 gr.
Baş soğan 50 gr
Yeşillik (pırasa, kişniş, ıspanak, kuzukulağı) 150 gr
Limon suyu 0,1 gr veya salça 5 gr
Safran 0,1 gr
Biber 0,1 gr
Tuz

Yumuşak koyun eti 35-40 gramlık parçalara ayrılır, tuz ve biber ekilerek kızartılır. Etin üzerine kavrulmuş soğan, salça, iri doğranmış yeşillik ilave edilip pişirilir. Ayrıca pişirilmiş pilavın bir bölümüne safran eklenir. Tepsiye alınıp yanına sebze kavurma konur, üzerine yağ gezdirilir.