



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEREFİYE PİLAVI

Yarım kg pirinç
Yarım kt kuzu kuşnaşı
3,5 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Et düdüklüde haşlanır ve süzgece çıkarılır. Yıkamış pirinç ve tereyağı 4 dakika kavrulur, et suyu ve tuz ilave edilir. Kapak kapatılır, kaynayınca ocak kısılır. 10 dakika sonra ateşten alınır ve dinlenmeye bırakılır. Yarım saat sonra örselemeden karıştırılır. Komposto kasesinin dibine biraz et konur, üzeri pilavla tamamlanır, biraz bastırılır. Servis tabağına ters çevrilir.