



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN PİLAVI

2 su bardağı pirinç
200 gram kuzu eti
1 adet soğan
10 adet kuru kayısı
1 havuç
1 su bardağı nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam safran
2 kırmızıbiber

Pirinçleri yıkayın ve 10 dakika kadar suda bekletin. Eti tencereye alın üzerine 3 su bardağı su ekleyin ve 20 dakika pişirip suyun içinden alın. Suyunu da pilav yapmak için kullanın. Pilavı yapacağınız tencerenin içine tereyağını, rendelenmiş soğanı ve küp küp doğradığınız havuçları ekleyin. Kavurmaya devam ederken içine doğranmış kırmızıbiberi, haşlanmış etleri de ilave edip 5 dakika daha kavurun. Pirinçleri süzüp içine ilave edin. Et suyunu, haşlanmış nohutları ve baharatları iri doğranmış kuru kayısıları ekleyince kapağını kapatıp 25 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlendirip sıcak olarak servis yapın.
