



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KEBAPLI KARANFILLİ PİLAV

3 bardak pirinç
6 bardak su
750 gr koyun eti
3 adet soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı karanfil
1 kahve kaşığı yeni bahar
1 kahve kaşığı biber, tuz

Öncelikle yağlı koyun etini kuşbaşı doğrayınız. Bir miktar çetilmiş soğan, tuz, biber ve tereyağı ile tencerede kavurunuz, tarçın karabiber ve yeni bahar karıştırıp sahan kapağının içine dökünüz. Üstüne kenarlı bir tepsi kapayınız, kapak tepsinin ortasında kalmak üzere, alt üst edip tepsiyi kuvvetli ateşe alarak pirinci kounuz.Tepsinin üstünü kapayınız.Pirinç pişince, tepsinin içindeki tencere kapağını kaldırınız.Servis yapınız.
