



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS PİLAVI

1 kg kuzu kuşbaşı
2 su bardağı pirinç (3 su bardağı su)
Tarçın
Karabiber
Yenibahar
Tuz
2 yemek kaşığı yağ

Et yıkanır. Tuzu ve baharatları konularak harlı ateşte sotelenir. Yağına kalınca hafifçe kavrulur. Üzerine bir tas kapatılır. Kenarına yıkanmış pirinler konur. Suyu verilerek tencerenin kapağı kapatılır ve pilav pişirilir. (3 su bardağı su) Dinlendikten sonra kapak kaldırılır. Servis yapılır. Et piştikten sonra yuvarlak bir bor cama alınarak pirinci etrafına yayılır ve birazda yağ gezdirilerek suyu verilir, tuz atılır ve üzerine alüminyum folyo kaplanıp fırında pişirilirse farklı ve güzel bir sunum yapılmış olur.