



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFTA PİLAV

- 2 Çorba kaşığı margarin
- 300 Gram kadayıf
- 250 Gram kuzu kuşbaşı
- 2 Adet soğan
- 2 Su bardağı pirinç
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 4 Su bardağı su
- 1 Çay kaşığının yarısı yenibahar
- 1 Çay kaşığı yarısı tarçın
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay bardağı antep fıstığı
- 1 Tatlı kaşığı şeker
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Adet ayva
- 2 Kaşık kuş üzümü
- 1 Adet büyük boy havuç

Yıkanan kuşbaşı eti kavurun. Üzerine 2 su bardağı sıvıyağ ve soğanı ilave edin. Birlikte tekrar kavurun. 2 su bardağı su ilave ederek kısık ateşte, 1 su bardağı su üzerinde kalana kadar pişirin. Sonra etin içine 1 su bardağı su ilave edin ve kısık ateşte pişirin. En az yarım saat tuzlu sıcak suda beklettiğiniz pirinci, erittiğiniz 1 kaşık yağı 1 kaşık sıvıyağ ile kavurun. Pişerken içine tuz, şeker, antep fıstığı ve kuş üzümü katın. Pirinci dinlendirirken içine baharatları, haşlayıp küçük küp şeklinde kestiğiniz ayva ve havucu da katın. 2 kaşık sana yağın eritip, kadayıfları iyice birbirine geçirdikten sonra karıştırın. Ufak tart veya pasta kalıbına yarısını döşeyin. Pilavı içine boşaltın. Kalan kadayıfı üstüne kapatın. 180 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun.