



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRKMEN PİLAVI

3 su bardağı pirinç
500 gram kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
5 adet havuç
10 diş sarımsak
4 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı sıvı yağ
5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber

Soğanları ve sarımsakları yemeklik doğrayın.
Havuçları kibrit çöpü kalınlığında doğrayın ya da rendenin en kalın yeriyle rendeleyin.
Kuzu etini pilav tenceresine alın ve suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Üzerine sıvı yağı, soğan ve sarımsakları ekleyip kavurmaya devam edin.
Etlerin üzerine havuçları, onun üzerine de pirinci yayın.
Sıcak suyu, tuzu, baharatları ve tereyağını da ekleyip karıştırmadan kapağını kapatın.
Çok kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.
Büyük bir düz tabağa ters çevirerek servis edin.

