



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞU KAVURMA PİLAV (KARABAĞ AZERBAYCAN)

<https://garabagh.net>

Koyun eti kıyılır, haşlanıp süzülür, sonra yağda kavurulur. Soğan ayrıca kavurularak ete karıştırılır. Erik, kayısı önce soğuk suda, sonra sıcak suda yıkanır etin üzerine eklenir. Sonra kestane de eklenip pişirilir. Pirinç ılık, tuzlu suda 3 saat bekletilir, sonra haşlanıp demlendirilir ve üzerine safran eklenilir.