



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZLEMİL PİLAVI

50 Gr Sana Klasik
1 Bardak kuru üzüm
3 Bardak pirinç
1 Bardak üzüm pekmezi
1 Bardak nohut
500 gr Kuşbaşı kuzu eti

Yarım kilo kuşbaşı et ikiye kesilerek daha da küçültülür. Etlere su alınarak kavrulmaya bırakılır. Haşlanıp dinlenmeye bırakılmış bir su bardağı nohut etlerin yanına eklenir. Bir su bardağı kadar kuru üzüm tencereye dökülür. Et, nohut ve üzüm tatlarını birbirine salarak güzelce kavrulur. Son olarak kavurma tenceresine, pilava tadını verecek üzüm pekmezi de eklenir. 3 bardak kadar pirinç yıkanır, süzülür. Pirinçler SANA MARGARİNLE kavrulur ve su eklenip demlenir. Pilav tenceresine bir servis tabağı kapatılarak ters çevrilir. Ardından üstüne üzüm pekmeziyle muhteşem rengini alan etli nohutu eklenir. Üzlemeli pilav servise hazırdır.