



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ ŞEN PİLAV

2 su bardağı pirinç  
250 gr kıyma  
1 çay bardağı çekirdeksiz üzüm  
3 çorba kaşığı tereyağı  
3,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

Kıyma bir çorba kaşığı tereyağıyla suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. 1 çorba kaşığı tereyağıyla üzüm kavrulur. Kıymanın üzerine üzüm ve yıkanmış pirinç konur. Parça parça tereyağı bırakılır. Su ve tuz eklenir. Kapak kapatılır. 15 dakika kısık ateşte pişirilir. Kapakla tencere arasına mutfak bezi konur, yarım saat dinlendirilir. Sonra düz servis tabağına ters çevrilir.