



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAKASAR PİLAVI

100 Gr Sana Klasik
1 Avuç badem
1 Aldığı kadar tuz
2 Bardak PİRİNÇ
500 gr koyun eti
5 Bardak su
2 Adet havuç
Aldığı kadar karabiber

Bir tepsiye ayıklanmış pirinç, tuz ile pirinçlerin üstlerini kaplayabilecek kadar sıcak su ilave ederek iyice soğuyana kadar bir kenara bırakın. Soğuyunca suyunu dökün, pirinçleri iyice yıkayın, süzün ve bir kenara bırakın. Diğer taraftan bir küçük tencereye irice kuşbaşı doğranmış koyun eti, 4-5 bardak su ile, yarım çorba kaşığı tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatıp etler pişip iyice yumuşak bir hal alınca kadar orta ateşte yaklaşık 2 saat pişirip pilavda kullanılmak üzere bir tarafa bırakın. Havuçların üstünü kazıyıp irice rendeleyin ve yağda 1-2 dakika pişirip bir kenara bırakın. Sonra bir tencereye SANA MARGARİN ile bir taşımık kaynatılmış ve kabukları ayıklanmış bademleri koyarak 2 dakika kavurun. Buna, daha önce yıkayıp süzülen pirinci katarak, kuvvetli bir ateşte durmadan 10 dakika kavurun. Pirince, küçük etlerle birlikte etlerin içinde haşlandığı sudan ilave edin, ayrıca rendelenmiş hafif pişirilmiş havuçları, 2 tutam karabiber ve yarım çorba kaşığı tuzu da katarak, tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler sularını çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta ateşte olmak üzere pilavı pişirin. Suyunu çekince pilavı gayet kısık ateşte yarım saat demlenmeye bırakın ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapın.