



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENGİN PİLAVI

1 ay bardağı antep fıstığı
1 ay bardađı iđ Badem
2 Adet Havuç
1 adet kabak
1 adet kuru sođan
200 Gr Kuşbaşı Kuzu Eti
200 Gr mantar
2 su bardađı pirinç
2 Su bardađı su
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı tuz
Karabiber,
Tarçın
Yenibahar

Pirinci yağda 3 dakika kadar kavurun. zerine suyunu verip 20 dakika pişirin. Diđer bir taraftan fıstık ve çiğ bademi küçük bir tavada kavurup kenara alın. Rendelenmiř soğanı, irice uzun doğranmiş havuç ve kabağı, kuşbaşı kuzu etini tencerede kavurun, mantarları ekleyin. zerine az miktarda su ilave edip 15 dakika kadar pişirin. Suyunu çeken sebzeli etin üzerine baharatı serpip harmanlayın. Servis yapmadan önce kavrulmuş badem ve fıstığı pilava katıp karıştırın. İstenirse dereotu serpin. En üste uzun şeritler halinde kesilmiş havuç dilimlerini yerleştirip servis yapın.