



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENGİN PİLAV

2 su bardağı pirinç
15 adet kuru kayısı
4 adet incir
10 adet çiğ badem
1 su bardağı haşlanmış nohut
200 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın, yenibahar, zerdeçal
1 adet havuç
3 su bardağı sıcak su

Tencereye yıkanmış ve süzölmüş etleri koyun, suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine rendelenmiş soğanı, tereyağını, çiğ bademleri ve irice doğranmış havucu ilave edin, 5 dakika kadar kavurun. Baharatlarla yıkanmış pirinci de üzerine koyup kavurmaya devam edin. Kuru kayısı ve inciri küp halinde doğrayıp 3 su bardağı sıcak su ile beraber tencereye ilave edin. Kapağı kapalı şekilde 20 dakika pişirin. Demlenme süresinde üzerine haşlanmış nohutları koyun. 10 dakika kısık ateşte demlendirdiğiniz pilavı servis tabağına alıp sıcak servis yapabilirsiniz.
