



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENGİN PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 çay bardağı çiğ badem
1 çay bardağı Antep fıstığı
1 soğan
2 havuç
1 kabak
200 gram kuzu kuşbaşı
200 gram mantar
1 çay kaşığı tuz
Tarçın, yenibahar, karabiber

Pirinci tereyağında 3 dakika kadar kavurun. Üzerine suyunu verip 20 dakika pişirin. Diğer bir taraftan fıstık ve çiğ bademi küçük bir tavada kavurup kenara alın. Rendelenmiş soğanı, irice uzun doğranmış havuç ve kabağı, kuşbaşı kuzu etini tencerede kavurun, mantarları ekleyin. Üzerine 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.