**DUVAKLI PİLAV**

**Malzemeler:**

* Kıyma, 250 gr
* Satır kıyması, 250 gr
* Karacadağ pirinci, 2 su bardağı
* Badem, 200 gr
* Tereyağı, 3 yemek kaşığı
* Tuz 20 gr, karabiber 5gr, yenibahar 5gr, tarçın 5gr
* Su 1,5 litre

**Hazırlanışı:**

Bademler haşlanıp kabukları soyulur ve kavrulur. Kıyma kavrulur. Baharatlar ve soyulmuş bademler eklenerek karıştırılır. Ayrı bir pilav tenceresinde yağ eritilerek Karacadağ pirinci renk değiştirene kadar kavrulur ve yaklaşık üç katı kadar su eklenerek pişmesi sağlanır. Pilav piştikten ve dinlendirildikten sonra servis tabağına alınır ve üzerine kıymalı badem eklenerek servis edilir.

