



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEP FISTIKLI PİLAV

- 1 Su Bardağı Osmancık Pirinci
- 1 Adet Orta Boy Havuç
- 1 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü
- 2 Çorba Kaşığı Kabuksuz Antep Fıstığı
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1.5 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Adet Tavuk Bulyon
- İsteğe Bağlı

Pirinç nişastasını gidene kadar yıkayıp süzelim. Havucu irice rendeleyelim. Zeytinyağı ve tereyağını tencereye alıp, hafifçe kızdıralım. Antep fıstıklarını ve havuçları tencereye alıp 2-3 dakika havuçlar suyunu salıp çekinceye kadar kavuralım. Pirinç ekleyip karıştırarak kavuralım. Kuş üzümü, sıcak su, bulyon ve tuz ekleyip pişirelim. Pilav demlendikten sonra servis edelim.