



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI FISTIKLI VE SAFRANLI PİLAV

3 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı Calrose pirinci
2 adet ayva
2 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı dolma fıstığı
1 yemek kaşığı dolma üzümü
2 adet kesme şeker
1 çay kaşığı safran
Yarım limon suyu
Yeteri kadar tuz
Yarım çay kaşığı tarçın

Pirinçleri ayıklayıp kaynar tuzlu suda 20 dakika bekletin. Ayvaları soyup küçük kuşbaşı doğrayın. Margarini tencerede eritin. Ayvaları atıp 5 dakika kavurun. Pirinçleri yıkayıp süzün. Fıstıklarla beraber ayvalara katın. 5 dakika kadar kavurun. Limon suyu, tuz, safran, şeker ve sıcak et suyunu ilave edin. Üzümleri yıkayıp ekleyin. Kaynamaya başlayınca tencerenin altını kısıp, pirinçler uzayıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Biraz demlendikten sonra sıcak olarak servise sunun.