



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PİLAV

<https://yemek.name>

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk suyu
2 adet soğan
½ kg haşlanmış balkabağı
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuşüzümü
2 yemek kaşığı ceviz içi
1 ay kaşığı tarçın
½ çay kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Pirinci ayıklayıp yarım saat sıcak suda bekletin, suyunu süzün.
Soğanı incecik kıyın.
Sıvıyağı tencereye alın, soğanı pembeleşinceye kadar pişirin.
Dolmalık fıstık ve kuşüzümünü ekleyip kavurun.
Pirinci, tarçını, karabiberi ve toz şekerini de ekleyip pirinçler şeffaflaşınca kadar kavurun.
Cevizleri ekleyin.
Kaynar suyu ilave edip, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirip sıcak servis yapın.

