



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAM FISTIKLI BAHARATLI PİRİNÇ PİLAVI

2 yemek kaşığı margarin
2 diş kıyılmış sarımsak
Yarım çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 su bardağı baldo pirinç
Yarım su bardağı çam fıstığı
1,5 su bardağı tavuk suyu

Pirinci ılık suda 15 dakika ıslayıp süzün.

Teflon tencerede margarinini eritin, sarımsak, kimyon ve kekiği ekleyin ve bir dakika kadar pişirin. (sarımsağın yanmamasına dikkat edin).

Pirinç ve çam fıstığını ekleyin ve iyice karıştırıp kaynar tavuk suyunu ekleyin, tuzunu ayarlayın.

Tamamen suyunu çekene kadar önce harlı daha sonra düşük ateşte pişirin, 10- 15 dk kadar demlendirdikten sonra servis edin.

