



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ PİLAV

Malzemesi;

4 su bardağı pirinç

1 su bardağı fırınlanmış kesme erişte

8 su bardağı et suyu

2 su bardağı ceviz

İçİ:

1 tatlı kaşığı şeker

200 gr. tereyağı

tuz

Hazırlanışı:

Pirinci ayıklayın, 1 tatlı kaşığı tuz katın ve sıcak suda bekletin. Derince bir tencerede eriteceğiniz tereyağında erişteyi birkaç kere çevirin. Süzölmüş pirinçleri de katıp 4-5 dakika daha kavurun. Pirinçler saydam bir hal alınca et suyunu katın ve pilavınızı kaynamaya bırakın. Kaynayınca ateşi kısın, suyunu tamamen çekene kadar kısık ateşte pişirin. Ateşi kapatınca iri çekilmiş cevizleri katıp tencerenin altından üstüne doğru birkaç, kere karıştırın. Emici bir kağıt veya peçeteyle kapatarak 20 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.