



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ FISTIKLI PİLAV

2 su bardağı pirinç (yıkamış)
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
3 yemek kaşığı zeytinyağı (200 ml)
2 su bardağı su (400 ml)
2 tablet Knorr Tavuk Bulyon
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
2 diş sarımsak (kıyılmış)
Bir miktar karabiber (ekilmiş)

1. Tencerede zeytinyağını kızdırıp içine dolmalık fıstıkları ilave edip fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra içine yıkamış pirinci ekleyip kavurmaya devam edin.
2. En son olarak içine Knorr Tavuk Bulyon tabletlerini, kıyılmış sarımsaklı, kuru fesleğeni, domates suyunu, suyu ve karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp ateşin altını kısın. Pirinçler göz göz olana kadar hiç karıştırmadan tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte 25-30 dakika pisirin.
3. Domatesli fıstıklı pilavı 10 dakika demlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.