



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KAYISILI PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çorba Kaşığı dolmalık fıstık
3 Bardak sıcak su
10 Adet kuru kayısı
2 Bardak Pirinç
1 Tatlı Kaşığı tuz

Pirinçleri iyice yıkayıp yaklaşık 20 dk.sıcak suda bekletin.kayısıları bol suda yıkayıp,doğrayın.dolmalık fıstıkları yağsız tavada hafifçe pembeleştirip 1 kaseye alın.2 yemek kaşığı margarini bir tencerede eritin.pirinçleri süzüp tencereye ilave edin.bir süre kavurduktan sonra kaynar suyu ve tuzu ilave edin.suyunu bir miktar çekince fıstıkları ve kayısıları ilave edin.kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.