



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI NARLI EKŞİLİ PİLAV

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Aldığı kadar zencefil
50 gr antepfıstığı
4 Diş sarımsak
1 Bardak nar
10 Dal maydanoz
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar tuz
2 Bardak PİRİNÇ
Aldığı kadar pul biber
3 Adet soğan
6 Yemek Kaşığı nar ekşisi

6 çorba kaşığı nar ekşisini, kabaca dilimlediğiniz ceviz büyüklüğündeki zencefili ve 3 su bardağı kaynar suyu bir sos kabında 2-3 dakika kaynatın. 4 yemek kaşığı sana margarini kızdırıp içine yıkadığınız 2 su bardağı pirinci ekleyin ve orta ateşte çevirin. Tüm pirinçlerin yağlandığından ve kavrulduğundan emin olun. Hazırladığınız sudaki zencefil parçalarını çıkartıp, suyu pirinçlerin üstüne dökün. Tencerenin kapağını kapatıp, kaynayıncaya kadar yüksek sonra da kısık ateşte; pilavın üstünde ufak hava delikleri oluşana kadar pişirin. Sonra altını kapatıp, yaprak yaprak ayırdığınız 15 dal maydanozu koyun, buharda hafif ölsünler. Maydanozlar kuru olursa daha parlak olup, canlı renklerini korurlar. Antepfıstıklarının dış kabuklarını temizlemek için avucunuzda ileri, geri hareketler yaparak temizleyin. Servis etmeden hemen önce 60 gr. Antepfıstığını yarım kaşık tereyağında çevirin. Fıstıkları ve 6 çorba kaşığı ayıklanmış narı pilavınıza ekleyin. Hem sıcak hem de soğuk yenebilecek pilavınız artık hazır.