



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI PİLAV (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk
250 gr fıstık
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım fincan Ayçiçek yağı
Tuz

Pirinci ayıklayıp, yıkayın, derin bir kaba alın. Tuz, limon, et suyu veya su suyu ve üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip en az yarım saat bekletin. Bekletme işlemi bittikten sonra, yıkayıp süzün. Fıstıkların kabuklarını soyup ayçiçek yağıyla kavurun. Tereyağını eritip pirinci de ekleyerek kavurma işlemine 1-2 dk daha devam edin. Sıcak suyu ekleyip kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Altını kapatınca havlu kağıt örtüp dinlenmesini bekleyin. Sıcak olarak servis edin.

