



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI VE ÜZÜMLÜ PİLAV

Dilek Girgin

- 1 Çorba Kaşığı Margarin
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 4 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 4 Çorba Kaşığı Antep Fıstığı
- 4 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü
- 1 Adet Soğan
- 2 Su Bardağı Pirinç
- 3.5 Su Bardağı Su
- 1/4 Demet Maydanoz
- 2 Çay Kaşığı Yenibahar
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Margarini ve tereyağını eritem. Ayıklanmış Antep fıstığını ve dolmalık fıstıkları ekleyip kavuralım. Küp doğranmış soğanı da ekleyip kavurmaya devam edelim. Pirinci yıkayalım, suyunu süzdürüp tencereye alalım. Suyu ekledikten sonra kuş üzümlerini, yenibaharı, karabiberi, kırmızı pul biberi ve tuzu da koyalım. Pirinçler, suyu çekene kadar pişirelim. İnce kıyılmış maydanozu ekleyip ocağın altını kapatalım ve pilavı demlenmeye bırakalım.