



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ İ PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 orba kaşığı dolmalık fıstık
3 orba kaşığı kuşüzümü
2 orba kaşığı tereyağı
2 adet küçük boy soğan
Birer tutam tarçın, yenibahar, karabiber
5-6 dal dereotu
Yeteri kadar sıcak su
Tuz
10 adet incir

Pirinci yıkayıp suyunu süzün. Dolmalık fıstığı yapışmaz yüzeyli bir tavada karıştırarak kavurun. Kuş üzümünü ve inciri sıcak suya koyup, yarım saat bekletin. Tereyağını bir tencereye alıp, yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene kadar kavurun. Pirinci ekleyip beyazlaşana kadar kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su, kuşüzümü, tarçın, yenibahar, karabiber, dolmalık fıstık ve tuz ekleyin. Birkaç dakika hızlı ateşte daha sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocağı kapatıp, kıyılmış dereotu ve suda bekletilmiş dilimlenmiş incirleri ilave edin. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatın. 10 dakika demlendirip servis yapın.