KAYISILI CEVİZLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuş üzümü
8-10 tane minik minik doğranmış kuru kayısı (günkurusu değil)
1 küçük çay bardağı dolusu dişe gelecek şekilde doğranmış ceviz
1 çay kaşığı tarçın
1 orta boy soğan
2.5 su bardağı kaynar su
50 gram yağ
Tuz

Kuş üzümlerini bir kaseye koyup, üzerine sıcak su ekleyin. Hem yıkamak, hem de şişmelerini sağlamak için. Pirincin üzerini 2 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyip, en az yarım saat bu şekilde bekletin. Tencereye zeytinyağı ekleyip, dolma fıstıklarını pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından, yemeklik doğradığınız soğanı ekleyin. Soğanları da biraz kavurduktan sonra, içine çok iyi yıkayıp iyice süzdüğünüz pirinçleri ekleyin. 3-4 dakika daha kavurun. Kuş üzümünün çöpleri, koyduğunuz kasenin dibine çökecektir. O yüzden, dibindekileri almamaya çalışarak üzümleri alın, bir kez daha sudan geçirin, iyice temizlensinler. Pirincin içine, kuş üzümünü, kuru kayısıları, cevizleri ve tarçını ekleyip karıştırın. Karışımın üzerine kaynar suyu, tuzu ve biraz tereyağını da ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Önce harlı ateşte, fokurdamaya başladıktan sonra da kısık ateşte, pilav suyunu çekene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:125016 • adı:Kayısılı Cevizli Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:17