



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PİLAV

1 su bardağı pirinç
3 bardak su
3 çorba kaşığı soya yağı
2 su bardağı kuru kayısı
1 çorba kaşığı safran
Tuz
Karabiber

Pirinci 20 dakikalık ılık suda bekletin. Suyunu süzün ve kızgın yağda 10 dakika pirinçler tane tane oluncaya kadar kavrulur. İçine 2 su bardağı kuru kayısı, 1 çorba kaşığı safran ve yeterince tuz ekleyip, iyice karıştırılır. 3 bardak su ilave edilerek pirinçler suyunu çekene kadar kaynatın. Suyunu çektikten sonra ateşten indirip, 20 dakika dinlenmeye bırakın. Karabiber ile süsleyerek servis yapılabilir.

