



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISILI PİLAV

Elif Korkmazel

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
10 adet kayısı
2 adet közlenmiş kırmızı biber
1/2 limonun suyu

Kayısıları sıcak suda yarım saat bekletin. Yağları tencereye koyun. Pirinci, tuz ekleyerek 3-4 dakika kavurun. Pirincin üzerini 1 parmak geçecek kadar sıcak su ve limon suyu koyarak 10 dakika orta ateşte, 10 dakika kısık ateşte pişirin. Pilavı ocaktan alıp küçük doğranmış kayısıları ekleyin. Kırmızı biberleri minik küpler halinde doğrayın. Pilavı servis tabağına alıp biberleri ekleyin.