



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PERDE PİLAVI

3 adet yufka
1/2 demet dereotu
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet soğan
1 adet çubuk tarçın
1 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kuş üzümü
Yenibahar, tuz, karabiber

Dolmalık fıstıklar, rendelenmiş soğan, kuş üzümü ve kabuk tarçını tereyağında kavurun. Pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Et suyu, şeker, baharatlar ve rendelenmiş domatesi ekleyip pişmeye bırakın. Bir fırın kabına yufkaları dizin. Az pişen pilavı da yufkanın içine koyup, dereotunu ve fıstıkları ekleyip sarkan yufkaları üzerine kapatın. 30 dakika fırında pişirin.