



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISILI PİLAV

3 orba kaşığı tereyağı
2 su bardaęı pirinç
1 adet soęan
2 orba kaşığı dolmalık fıstık
2.5 su bardaęı su
10 adet kuru kayısı
3 orba kaşığı kuşüzümü
Ceviz içi
1 ay kaşığı tarçın
5 dal dereotu
Toz şeker, tuz, karabiber

Küp doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Üzerine dolmalık fıstık ilave edip pembeleşene kadar kavurmaya devam edin. Doğranmış kayısı, kuşüzümü, şeker, tarçın, tuz, karabiber ve suyu ekleyin. Pirinci yıkayıp iri kıyılmış cevizle birlikte tencereye ilave edin. Birkaç dakika yüksek, daha sonra kısık ateşte pirinç suyunu çekene dek pişirin. Dereotu ile süsleyerek servis yapın.