



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI PİLAV

2 Su bardağı kuru kayısı
1 çorba kaşığı safran
1 su bardağı pirinç
2 Su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı karabiber

Pirinç sıcak suda yarım saat bekletilir, daha sonra bol soğuk suda yıkanır, suyu süzülür, kızgın yağda pirinçler tane tane oluncaya kadar kavrulur. Üzerine kuru kayısı, safran, tuz katılır, iyice karıştırılır. Su eklenerek pirinçler suyunu çekene kadar kaynatılır. Ateşten alınır yarım saat bekletilir. Servis yapılacağı zaman karabiber serpilir.

[ML® Kayısılı Pilav için tıklayın](#)