



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI VE KAYISILI PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağ Baldo Pirinç
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 1/2 Adet Limon
- 1/2 Kilo Pırasa
- 200g Kuru Kayısı
- 2 Adet Orta Boy Havuç
- 1 Çay Bardağı Ay Çekirdeği İçi
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Tutam Frenk Soğanı veya Yeşil Soğan

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirincin üzerine ılık su ekleyin, içine yarım limon sıkın ve 15 dakika bekletin. 15 dakikanın sonunda pirinci bir süzgeçe koyup, akan suyu iyice berraklaşınca kadar yıkayın. Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin ve ince doğranmış pırasaları soteleyin. Pırasaların rengi saydamlaşınca ince doğranmış havuçları ilave edin. Ayçekirdeklerini ekleyip bir parça renk alana kadar sebzelerle kavurun, pirinci ekleyin. 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin. Şeritler halinde dilimlenmiş kayısıyı ekleyin. 1 çay kaşığı kimyonu üzerine serpip tahta bir kaşıkla karıştırın ve tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika düşük ateşte pişirin. 5 dakika dinlendirin ve üzerinde frenk soğanı ekleyerek servis edin.

