



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI YASEMİN PİLAVI

2 su bardağı yasemin pirinci
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 adet pırasa
4 su bardağı sıcak su
Tuz

Yağsız tavada fıstıkları kavurup bir kenara alıyoruz.

Tereyağı tencereye alıp ince doğradığımız pırasaları kavuruyoruz. Kavrulmuş pırasaları üzüm ve fıstıkları ekliyoruz.

Daha sonra pirinçleri de ekliyoruz. Pirinçleri de 1-2 dakika kavurduktan sonra üzerine sıcak suyu ve tuzu ekleyerek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

Altını kapattıktan sonra üzerine kağıt havlu koyarak 10 dakika kadar dinlendirip servis yapıyoruz.

