



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RAKKA PİLAVI (SURIYE)

2 Çorba kaşığı margarin  
2 Su bardağı Pirinç  
3 Çorba kaşığı halep fıstığı  
3 Çorba kaşığı Kuş üzümü  
2 Çorba kaşığı dolmalık fıstık  
4 Su bardağı Su  
1 Adet Soğan  
1 Adet Tavuksuyu Tableti  
Yarım demet Maydanoz  
1 Çay kaşığı Yenibahar  
1 Çay kaşığı Karabiber  
1 Çay kaşığı Kırmızı pulbiber  
Tuz

Tencereye sana margarini alıp, eritin. Halep fıstıkları ve dolmalık fıstıkları sana margarinde kavurun. Soğanı yemeklik doğrayıp, ekleyin. Soğanların rengi değiştiğinde yıkanmış pirinci ilave edin. 1-2 Dakika kavurduktan sonra saplarını ayıkladığınız kuş üzümünü ilave edin. 1-2 Kez çevirdikten sonra 4 su bardağı sıcak suda erittiğiniz tavuksuyu tabletini ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Pirinçler yumuşayana dek önce orta, sonra da kısık ateşte pişirin. Tencereyi ateşin üzerinden indirdikten hemen sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz ve baharatları serpererek servis yapın.