



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN PİLAVI

### MALZEMELER

2 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı dolma fıstık  
2 yemek kaşığı İzmir üzümü  
7-8 adet kuru kayısı  
2 adet havuç  
1/2 kg kuşbaşı hindi eti  
1 çay bardağı nohut  
4 yemek kaşığı tereyağ  
1 adet soğan  
1 çay kaşığı karabiber

### YAPILIŞI

Pirinçleri kaynar tuzlu suda yarım saat bekletip yıkayıp süzün. Soğanı ince kıyın. Hindi etini 2 su bardağı suda haşlayın. Havucu kazıyıp kibrit çöpü şeklinde kıyın. Nohutu akşamdan ıslatıp haşlayıp süzün. Kayısları 4 parçaya bölün. Tereyağının yarısını tencereye alıp eritin. Soğan ve fıstıkları kavurup havuçları ekleyin. Biraz kavrulunca üzerine haşlanmış nohutları, üzüm ve kayısları ekleyin. Etleri ilave edin. Karabiber ve tuzotla tatlandırın. Pirinci üzerine yayın. Üzerine 3,5 su bardağı hindi suyunu ekleyip hiç karıştırmadan pişirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökün. Tabağa ters çevirip sıcak servis yapın.

[ML® Erişmeli Sahur Pilavı için tıklayın](#)