



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PİLAV

5 adet sosıs
2 su bardağı pırınç
1 orta boy soğan
1 çorba kaşığı fıstık
1 çay badağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı yenibahar

İnce kıyılmış soğan, tuz, fıstık ve yağı bir tencereye koyunuz.

Kapağını örterek hafif hararetle ısıda beş dakika pişiriniz.

4 su bardağı sıcak su ilave ediniz.

Su kaynayınca dilimlenmiş sosısleri, pırınç, üzüm, şeker, tarçın ve yenibaharı katınız.

Orta hararetle ısıda 5 dakika ve daha sonra ısısını azaltarak yarım saat pişiriniz.

10-15 dakika demlendirip karıştırarak servis tabağına boşaltınız.