



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜLEYMANİYE PİLAVI

4 su bardağı pirinç  
100 gr ceviz içi  
50 gr kuru üzüm  
1 tane kuru soğan  
1 tatlı kaşığı yeni bahar  
1 tatlı kaşığı tarçın  
7 bardak tavuk veya et suyu  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinç ekstresi ve tuzlu su bir saat bekletin. Bolca su yıkayın ve süzün. Bir tencereye tereyağını koyun ve eritin. Doğranmış soğan ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun. , Pirinç ve kuru üzümü ekleyin kavurmaya devam. Tüm baharatlar, tuz, hindistancevizi de ekleyip biraz daha kavuralım, kavurduğumuz pirinçli harca kaynar et suyunu ilave edip birlikte tencerenin kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin.

