



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ PİRİNÇ PİLAVI

Zeynep Çeşmeci

1 su bardağı yasemin pirinci  
1 çay bardağı kuru üzüm  
4 yemek kaşığı sıvıyağ  
2 su bardağı su  
Tuz

Pilav tenceresine ayçiçek yağını koyup yıkanmış pirinçleri hafifçe kavuruyoruz.  
Kuru üzümleri, tuzu ve suyu ilave edip pirinçler suyunu çekinceye dek pişiriyoruz.  
Demlendikten sonra servis yapıyoruz.