



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ AYVALI KIŞ PILAVI

- 1 su bardağı pilavlık pirinç
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet küçük ayva
- 1 adet küçük yeşil elma
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı portakal rendesi
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci ılık su ile ıslatın ve 10 dakika kadar dinlendirin. Dinlenen pirinçleri suyunun süzülmesi için süzgece alın. Elma, ayva ve havucu tavla zarı büyüklüğünde küp küp doğrayın. Tencereye sıvı yağı alın. Doğradığınız meyveleri, üzümleri ve portakal kabuğu rendesini tencereye ekleyerek 5 dakika kadar orta ateşte kavurun. Süzdüğünüz pirinci ve toz baharatları ekleyerek 1 dakika daha kavurun. 3 su bardağı sıcak su ekleyerek tencerenin kapağını kapatın ve pilav suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.