



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ PAŞA PİLAVI

2 Su Bardağı Pirinç
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Su Bardağı Et Suyu
100 gr Kıyma
1 Diş Sarımsak
1 Soğan
1/2 Su Bardağı Dolmalık Fıstık
1 Fincan Antepfıstığı
1 Kahve Fincanı Kuru İzmir Üzümlü
Tuz

Soğanı rendeleyip tuz, sarımsak ve kıyma ile köfte harcı hazırlayın ve fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köfteleri ister tavada kızartın, ister suda haşlayın.

Üzümleri suda bekletip şişmesini sağlayın.

Antepfıstıklarını suda üç-beş dakika haşlayın ve kabuklarını soyun.

Yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri yağda kavurun. Dolmalık fıstığı ekleyip biraz daha çevirin. Et suyunu köftelerle ve antepfıstığı ile birlikte pirince ekleyin. 15 dakika kadar kısık ateşte pişirirken üzümleri ve tuzu ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.