



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARAP SAÇI

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç,
1/2 kg. beyaz lahana,
1/2 kg. soğan,
2 yemek kasığı dolmalık fıstık,
2 yemek kasığı kuru üzüm,
4 yemek kasığı toz şeker,
1 su bardağı zeytinyağı,
2 yemek kasığı kuru nane,
1/2 demet dereotu,
1 çay kasığı yenibahar,
1/2 çay kasığı tarçın,
1/2 çay kasığı karabiber,
2 limon suyu,
Tuz.

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanları temizleyip, yemeklik doğrayın. Yağı tencerede kızdırıp, soğan ve fıstığı pembelesinceye kadar kavurun. Pirinci yıkayıp süzün. Tencereye ilave ederek kavurmaya devam edin. Lahanaı ince kiyin. Az su ile haşlayıp süzün. Pirince ilave edip, üzerini örtünceye kadar su ekleyin. Tencereye yıkanmış üzüm, tuz ve şekeri ilave edin. Son olarak baharatları, kiyilmiş dereotunu ve naneyi ilave edin. Suyunu çekince üzerine limon suyunu gezdirip, dinlendirin. Soguyunca servis yapın.