



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI PİLAV

3 su bardağı pirinç
6 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet büyük boy ayva
Yarım çay bardağı kuru üzüm
10 adet kuru kayısı
10 adet kuru incir

Sıvı yağı kızdırıp yıkanmış pirinci bir-iki dakika kavuruyoruz. Üzerine küp doğradığınız ayvayı da ilave ederek iki-üç dakika daha kavurmaya devam ediyoruz. Üzerini geçecek kadar su ekleyip orta ateşte pişmeye bırakıyoruz. Suyu yarı yarıya çekince üzerine doğranmış kuru kayısı, üzüm ve incirleri ilave ediyoruz. Suyunu tamamen çekince kısık ateşte beş dakika daha pişirip altını kapatıyoruz.