



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 soğan
1 ayva
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
300 gr haşlanmış kestane
150 gr irice parçalanmış ceviz içi
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tarçın
Bir avuç maydanoz
Sıvıyağ
Tuz

Pirinci ılık suda 20 dk. bekletin ve yıkayın. Kızdırılmış yağda, küçük doğranmış soğan ve ayvayla, fıstıkları kavurun. Su, şeker, tarçın, tuz ve pirinci ekleyin ve kaynayınca ateşi kısıp suyunu çektin. Üstüne, cevizle kestaneleri ekleyip karıştırın ve pilavı demlendirin, ince kıyılmış maydanozu üstüne serpin.