



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AZERİ PİLAVI

Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 250 g kuzu kuşbaşı
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet kayısı
- 3 yemek kaşığı kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 adet havuç
- ½ demet dereotu
- 4 adet taze soğan
- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı su
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
2. Kayısları tavla zarı şeklinde doğrayın.
3. Kuru üzümleri bir kâsede su ile ıslatın.
4. Havuçların kabuklarını kazıyıp küp küp doğrayın.
5. Dereotunu ve taze soğanları ayrı ayrı ayıklayıp kıyın.
6. Yayvan bir tencereye 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini koyup kızdırın. İçine kuşbaşı etleri ilave edip etler suyunu çekinceye kadar kavurun.
7. Etler renk alınca içine dolmalık fıstıkları ekleyip fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin. Daha sonra içine yıkanmış pirinci, doğranmış havuçları, kayısları, suyunu süzdüğünüz kuru üzümleri, tuz ve karabiberi koyup karıştırın.
8. En son olarak içine kıyılmış taze soğanı?dereotunu ve suyunu koyup tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.
9. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.