



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AZERİ PİLAVI

130 Gr Sana Klasik
200 gr kuru kayısı
300 gr kuru mürdüm eriği
1 Adet soğan
50 gr çam fıstığı
2 Su Bardağı pirinç
50 gr şam fıstığı
100 gr kuru çekirdeksiz üzüm
50 gr Çekilmiş Badem
3 Su Bardağı et suyu

50 gram margarinde rendelenmiş soğanı pembeleştirin.önceden ıslattığımız pirinci yıkayıp durulayıp tencereye ekleyelim,kavuralım.kaynar et suyunu ilave edelim,pişirelim.tencereyi ateşten alalım.tencereyi başka bir tencereye aktaralım.40 gram margarini ilave edip karıştırışım üstünü örtelim.kuru yemişleri küçük parçalara bölüp karıştıralım.40 gram margarinle tencerede kavuralım.pilavi servis tabağına alın üzerine kuru yemişlerle süsleyerek servis yapın.