



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ ÜZÜMLÜ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 havuç  
1 soğan  
3 diş sarımsak  
3 su bardağı su  
1 kırmızıbiber  
2 çorba kaşığı kuş üzümü  
50 gram badem

Çok ince rendelenmiş havuçları tereyağında kavurun. Yağın rengi sarıya dönünce pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçlerin rengi de sarınca içine rendelenmiş soğanı, sarımsakları da ilave edip suyunu verin. Kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar pişirin. Közlenmiş kırmızıbiberi minik küpler halinde kıyıp, pilava ekleyin. Kuş üzümünü ve temizlenmiş bademleri de katın. Servis tabağına aktarın. Soğumadan ikram edin.

---