



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAYRAM PİLAVI

Tencereye 8 orba kaşığı zeytinyağı ve 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyin. Isınınca ince ince doğradığınız 1 adet soğanı tencereye ekleyip kavurun. Soğanlar kavrulduktan sonra iyice yıkadığınız 1 su bardağı pirinci tencereye ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçler iyice kavrulduktan sonra ince uzun doğradığınız 5 adet kuru kayısıyı, kaynar suda bekletip suyunu sızdığünüz 2 çorba kaşığı kuş üzümünü, tuzu, havanda dövüğünüz 5 karanfili, 1 er çay kaşığı yenibaharı ve tarçını ekleyip kavurmaya devam edin. Arçelik kettleden 1,5 bardak sıcak su ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakın. Havanda iri parça halinde dövülmüş 2 avuç fıncığı ufak bir tavada yarım çorba kaşığı tereyağı ile kavurun. Pilavınız pişip güzelce demlendikten sonra son dakika güzelliği olarak fıncıkları ekleyin. Mis gibi baharatlı pilavınız hazır.

