



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KAYISILI PİLAV

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
6 adet kuru kayısı
3 çorba kaşığı ceviz
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz şeker
1 1/2 su bardağı tavuk suyu
Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinç bol suyla yıkayın ve tuzlu suda yaklaşık iki saat kadar bekletin.

Başka bir tencereye margarini koyun ve içine rendelenmiş soğanı ilave edin. Hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Dolmalık fıstığı ve pirinç de ekleyip 1-2 dakika daha çevirin. Küçük doğranmış kayısı ve iri kıyılmış cevizi de tencereye ekleyin.

Daha sonra tarçın, şeker, karabiber, tuz ve tavuk suyunu da ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve su kaynayınca ateşi kısın. Pirinç suyunu çekene kadar pişirin.

Tencereyi ocaktan alıp, üzerine bir bez yada kağıt havlu örtün. 30 dakika dinlendirip iyice demlenmesini sağlayın. Sıcak olarak servis yapın.