



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ KAYISILI PİLAV

3 çorba kaşığı margarin  
2 su bardağı pirinç  
1 adet soğan  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
2.5 su bardağı su  
10 adet kuru kayısı  
3 çorba kaşığı kuş üzümü  
1/2 çay bardağı iri parçalar halinde ceviz içi  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
5 dal dereotu

Küp küp doğranmış soğanı, margarinde kavurun. Üzerine dolmalık fıstık ilave edip pembeleşene kadar kavurmaya devam edin. Doğranmış kayısı, kuş üzümü, şeker, tarçın, tuz, karabiber ve suyu da ekleyin. Pirinci yıkayıp cevizle birlikte tencereye ilave edin. Birkaç dakika önce yüksek, daha sonra kısık ateşte pirinç suyunu çekene dek pişirin. Demlendirdikten sonra dereotu ile süsleyerek servis yapın.