



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ESMER PİRİNÇLİ KURUYEMIŞLİ PİLAV

<https://kalbinidinlesen.com>

- 1 su bardağı esmer kepekli pirinç - 150 gr
- 3 bardak su (tavuk suyu da olabilir) - 600 ml
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı - 30 gr
- 1 avuç çiğ kaju fıstığı - 30 gr
- 1 avuç çiğ badem - 30 gr
- 1 avuç antep fıstığı içi - 30 gr
- 1 avuç yaban mersini kurusu ya da kuş üzümü - 50 gr
- 1 avuç doğranmış kuru kayısı - 25 gr
- 1 yemek kaşığı kuru üzüm - 20 gr
- 2 silme çay kaşığı kimyon - 2 gr
- 2 silme çay kaşığı toz tarçın - 2 gr
- 1 silme çay kaşığı tuz - 1 gr
- 2 silme çay kaşığı karabiber - 2 gr

Pirinç dışındaki tüm malzemeleri ve baharatları zeytinyağında yüksek ateşte kavurun ve sonra pirinci ekleyerek kavurmaya devam edin.

5 dakika kadar kavurduktan sonra suyu ekleyin ve kaynayınca altını kısarak suyu çekmesini bekleyin.

Dinlendirdikten sonra servis yapın.

