



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK VE SOSİSLİ PİLAV

Malzeme:

2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1 çay kaşığı kimyon çekirdeği

1/2 adet soğan

2 adet domates

2-3 dal maydanoz

100 gram fındık

1 çay kaşığı pul biber

100 gram Bizim Pilavlık Pirinç

100 gram sosıs

Süslemek için :

maydanoz

Sıvıyağı tencerede ısıtın ve içine kimyon çekirdeklerini ekleyin. Onlar çıtırdarken içine soğanları da koyun ve soğanlar yarı saydamlaşana kadar kızartın. İçine domatesi, maydanozu, fındığı, pulbiberi ve bir çimdik tuzu koyup 30 saniye kavurun. Ardından içine pirinci ekleyip 30 saniye daha kavurun. Sonra tencerenin içine 200 ml su ekleyip hepsini kaynatın. Ocağın ısısını düşürün ve tencerenin kapağını kapatıp 15 dakika pişirin. Son birkaç dakikasında sosısları ekleyip birlikte pişirin. Servis yaparken üzerini maydanoz ile süsleyin.
