



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI İNCİRLİ PİLAV (BEKİLLİ DENİZLİ)

1 su bardağı pirinç
2.5 su bardağı su
2 avuç kıyılmış fındık
5 adet doğranmış taze incir
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Bir tencerede bulguru su ve tuzla haşlayın. Bir başka tava da fındığı tereyağı ile 1-2 dk kavurun. İncirleri ve karabiberi ilave edin. 1-2 dk daha pişirin. Ateşten alın. Fındık ve inciri kavurduğunuz tereyağını pirincin üzerine süzdürmeye çalışın. Pirinci karıştırın ve servis tabağına alın. Fındık ve incirleri üzerine yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.