



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI PİLAV

<https://www.sabah.com.tr>

2 orba kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç
3 orba kaşığı dolmalık fıstık
2 orba kaşığı antep fıstığı
4 su bardağı sıcak su
1 adete soğan
1 adet tavuk suyu tableti
Yarım demet maydonoz
1 ay kaşığı yeni bahar
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı pulbiber
Tuz

Öncelikle tencereye tereyağını atıp eritin. Sonrasında fıstıkları tereyağında kavurun. Soğanı yemeklik şeklinde doğrayıp içine ekleyin. Soğanların rengi değişmeye başladığında yıkanmış pirini ilave edin. 1 veya 2 dakika kavurduktan sonra saplarını ayıkladığınız kuş üzümlelerini içine ilave edin. 2 kez çevirdikten sonra 4 su bardağı sıcak suda erittiğiniz tavuk suyu tabletini ekleyin. Tuzunu ayarlayın, pirinçler yumuşayana kadar önce orta, sonra da kısık ateşte pişirin. Tencereyi ateşin üzerinden indirdikten hemen sonra üzerine ince kıyılmış maydonoz ve baharatları serperek servis yapın.

