



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI PİLAV

- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 adet Kuru Kayısı
- 1 bardak Pirinç
- 1,5 bardak Tavuk Suyu
- 3 yemek kaşığı İçantep Fıstığı
- Tuz
- 1 yemek kaşığı Reyhan

Tencereyi ocağa alın ve altını açın.

İçerisine biraz zeytinyağı ve biraz da tereyağı ekleyin.

Yağ eriyip kızınca doğranmış kayısıları tencereye alıp 1-2 dakika soteleyin.

Pirinç 15 dakika sıcak suda bekletebilir ya da soğuk suyun altında 5-6 dakika uzun uzun yıkayarak nişastadan arındırabilirsiniz.

Pirinç ilave edin ve güzelce kavurun.

Tuzunu ilave edin ve biraz daha kavurun.

Suyunu ilave edin ve kaynama noktasına getirin.

Kaynama noktasına gelince kapağını kapatın ve altını kısıp pişmeye bırakın.

Pilav suyunu çekince altını kapatın ve kapağını açıp fıstıkları ve reyhanı da ilave edin.

Kapağını yeniden kapatın ve yaklaşık 5-6 dakika demlenmeye bırakın.