



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI PİLAV

Gerekli malzeme 6 kişilik
2.5 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı limon suyu
3.5 su bardağı tavuk suyu veya su,
1 havuç
3 çorba kaşığı kuşüzümü
5 çorba kaşığı yeşil fıstık
2 çorba kaşığı tereyağı,
tuz

Pirinç ayıklayıp yıkayın ve derin bir kaba alın. Tuz, limon suyu ve üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip en az yarım saat bekletin. Bol suda yıkayıp süzün.
Havucu ince rendeleyip yumuşaması için kaynar suda biraz bekletin. Yeşil fıstıkları sıcak suda bekletip süzün ve kabuklarını soyun. Kuşüzümünü ılık suda yumuşatın ve süzün.
Tereyağını tencerede eritip önce fıstıkları sonra havucu ilave ederek kavurun. Kuşüzümü ve pirinç ekleyip karıştırın. Tavuk suyu ve tuz ilave ederek kaynatın. Ateşi kısıp suyunu çekinceye kadar pişirin.
Pilavın üzerine kağıt havlu örtüp kapağını kapatın. En az 15 dakika dinlendirdikten sonra harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.

[ML® Fıstıklı Pilav için tıklayın](#)