



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FISTIKLI PİLAV

### Malzemeler:

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 2 çorba kaşığı atefiştigi
- 1 adet kuru soğan
- 2 su bardağı pirinç
- 3 çorba kaşığı kuş üzümü
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 adet tavuksuyu tableti
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
- Tuz

### Yapılışı:

Tencereye tereyağını alıp, eritin. Fıstıkları tereyağında kavurun. Soğanı yemeklik doğrayıp, ekleyin. Soğanların rengi değiştiğinde yıkanmış pirinci ilave edin. 1-2 dk. kavurduktan sonra saplarını ayıkladığınız kuş üzümünü ilave edin. 1-2 kez çevirdikten sonra 4 su bardağı sıcak suda erittiğiniz tavuksuyu tabletini ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Pirinçler yumuşayana dek önce orta, sonra da kısık ateşte pişirin. Tencereyi ateşin üzerinden indirdikten hemen sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz ve baharatları serperek servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 18.11.2014