



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNT PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı yağ
1 tutam toz şeker
4 çorba kaşığı gülsuyu
2 adet karanfil
1 tutam tarçın (dövülmüş)
1 çorba kaşığı badem içi
1 çorba kaşığı kuş üzümü
4 kahve fincanı fıstık
1 çorba kaşığı hindistancevizi
1 fincan süt
Tuz

Sütün içine hindistancevizi atılarak kaynatılır ve soğutulur. Sonra süzülür. Bir toprak tencerede tereyağı eritilir. Yıkanmış ve ayıklanmış pirinç tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Bir fincan sütle safran eritilir, gül suyu, dövülmüş tarçın, karanfil ve tuz ilâve edilerek pirincin üzerine dökülür. Hafif ateşte pişirilir. Diğer yanda, badem içlerinin kabukları çıkarılır. Antepfıstık-larıyla beraber çok ince doğranır. Kuş üzümü, toz şeker ilâve edilerek demlenmiş pilâva katılır. Pilâv karıştırılır. Servis tabağına koyduktan sonra fırında 5 dakika tutulur ve ondan sonra servis yapılır.