



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV (İSTANBUL)

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

İç pilav için:

2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuşüzümü
2 yemek kaşığı kabuğu soyulmuş badem
2 yemek kaşığı soyulmuş Antep fıstığı
10 adet soyulmuş kestane
3 yemek kaşığı tereyağı
2.5 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet kıyılmış dereotu
Kaya tuzu

İç pilav için pirinci sıcak suda 30 dakika bekletin. Daha sonra süzüp bol su ile yıkayın. Tereyağını bir tencereye alıp dolmalık fıstık ve bademleri kavurmaya başlayın. Fıstıklar hafifçe renk değiştirince pirinç, Antep fıstığı, kestane, kuşüzümü ve baharatları ekleyin. Hepsini beraber 5 dakika kavurup suyunu ilave edip tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocağı kapatın ve dereotunu ilave ettikten sonra dinlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.