



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı pilavlık pirinç
4 yemek kaşığı dolmalık fıstık
3 yemek kaşığı kuş üzümü
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3-4 dal dereotu
3 su bardağı sıcak su

1. Pirinci yıkayıp üzerine geçecek kadar su ekleyip ve bir kenara alın.
2. Yağınızı pilav tenceresine alıp üzerine yemeklik doğradığınız soğanı ilave edin ve rengi değişene kadar kavurun.
3. Yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri de ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
4. Tarçını, yenibaharı, dolmalık fıstığı, kuş üzümünü, tuz ve karabiberi ekleyin.
5. Sıcak suyu da ilave edip tencerenin kapağını kapatın.
6. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
7. Ocağı kapatıp üzerine kıyılmış dereotunu serpin.
8. Tencerenin ağzını kağıt havlu ile kapatın.
9. Demlendikten sonra tahta kaşıkla karıştırıp havalandırın.

