



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

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

2 su bardağı baldo pirinç
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
3 çorba kaşığı sıvı yağ,
1 adet soğan
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Yenibahar
Tarçın
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
Tuz

Dolmalık fıstığı rengi dönene dek sıvı yağda kavurun. Daha sonra yağdan çıkarıp kenara alın. Aynı sıvı yağda kıyılmış soğanı karamelize olana kadar kavurun. Pirinç, dolmalık fıstık, suda 1 saat bekletilmiş kuş üzümü, yenibahar, tarçın ve karabiber ekleyip karıştırın. Tereyağını ilave edip, birkaç dakika daha kavurun. Su ve tuz ekleyip, suyunu çekene dek kısık ateşte pişirin. 10-15 dakika dinlendirip, ılık olarak servis yapın.

