



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
2 yemek kaşığı toz şeker
Yenibahar
Tarçın
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
3 su bardağı su

Bir pilav tenceresinde zeytinyağını koyup ısıtın, ardından soğanı ekleyin pembeleşinceye kadar kavurun. Dolmalık fıstığı ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinci ekleyin, tuz ilave edip kavurun. Suda yumuşamış kuş üzümünün suyunu sıkıp ekleyin, ardından baharatlarını ekleyin ve karıştırın. Son olarak su ve şekerini ilave edip karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Ardından pilavın suyunu iyice çekene kadar 15 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra kapağını açın, kağıt havlu koyup yeniden kapağını kapatıp demlendirin.

