



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 dolusu pilavlık baldo pirinç
2 su bardağı kadar et suyu
1 çorba kaşığı kuş üzümü
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 tane orta kuru soğan
1 kahve kaşığı kadar toz tarçın
1 kahve kaşığı yeni bahar
1 çay kaşığı toz karabiber
5-6 adet tane karabiber
Yarım bağ ince kıyılmış dereotu
Yarım bağ ince kıyılmış maydanoz
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

İç pilav için; pirincin üzerine bir miktar tuz ve ılık su ekleyerek 25- 30 dakika kadar bekliyoruz. Ardından tuzlu suyu döktükten sonra pirinçleri bol suda yıkayarak, süzölmeye bırakıyoruz. Biraz ılık suda kuş üzümü ve dolmalık fıstıkların kabarmalarını sağlıyoruz. Daha sonra tereyağında soğanları kavuruyoruz. Pirinçlerin ardından dolmalık fıstık ve kuş üzümlerini ekliyoruz. İki su bardağı sıcak et suyu, toz tarçın, toz karabiber, yeni bahar ve yeteri kadar tuz ilave edip pilavı kısık ateşte pişiriyoruz. Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyoruz ve pilav henüz suyunu tamamen çekmeden önce pilavın içine ilave ederek pilavı karıştırarak, tencerenin kapağını kapatıyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2022