



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

4 bardak piring
1 bardak tereyağı (200 gram)
50 gram fıstık
Az kuş üzümü
2 adet soğan
Maydanoz
Tuz
Baharat

Pirinci ayıklayın. Bol suda yıkayın. Tuzlu ılık suda 1 saat ıslatıp süzdürün. Tencereye yağı koyun. Fıstıkları kızartın. Soğanı ufak ufak doğrayın. Fıstıklarla kavurun. Sararmca pirinci katın. Az daha kavurun ve üzümünü, baharatını, tuzunu koyup biraz karıştırın. 4 bardak kemik suyunu katıp az ateşte 20 dakika pişirin. 20 dakika dinlendirin ve servis yapın.
