



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

MALZEMELER

- 1 bardak piriç
- 1,5 bardak kaynar su
- 1 orta boy soğan, ince ince doğranmış
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1/2 bardak çam fıstığı
- 1/2 bardak tereyağı veya siviyağ

YAPILIŞI

Tereyağını eriterek veya sivi yağ kullanarak doğranmış soğanları ve çam fıstığını tencereye koyun ve fıstıklar kavrulana kadar karıştırın. Yıkamış ve suyu süzölmüş piriçi de ekleyerek 5 dakika kadar karıstırmaya devam edin, sonra suyunu ekleyerek kapagini sıkıca kapatın. Bes dakika sonra atesi kısık duruma getirip 15 dakika daha pisirin. Sonra atesi kapatın ve servis yapmadan önce demlenmeye bırakın.

[ML® Dağıstan Pılavı için tıklayın](#)