



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İÇ PİLAV

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Pilavlık Pirinç

3 su bardağı su

2 çorba kaşığı Teremyağ

1 adet soğan

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

2 çorba kaşığı kuş üzümü

1 tatlı kaşığı toz şeker

Yarım demet dereotu

Tuz

Karabiber

2 adet yufka

2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

Pirinci yıkayıp yarım saat suda beklettikten sonra süzüp kenara alın. Soğanı rendeleyin ve teremyağ da pembeleştirin. Dolmalık fıstıkları ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Kuşüzümünü ilave edip karıştırın. Süzölmüş pirinci koyup 5 dakika karıştırın. Tozşekeri, tuzu ve karabiberi ekleyin. Su ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Pilav pişince tencereyi ocaktan alıp ince kıyılmış dereotunu ekleyin. Kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakın. Yufka kaseler için 1 adet yufkayı düz bir zemine yayın. Üzerine sıvıyağı sürüp diğer yufkayı yayın. Tatlı tabağı yardımıyla yufkadan daireler çıkartın. Bu yufkaları ısıya dayanıklı yuvarlak tabanlı kaselerin içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında renkleri hafifçe dönene kadar pişirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra pilavı yufka kaselerde servis yapın.