



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ PİLAV

3 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç
4,5 su bardağı su
1 adet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
3 adet soğan
3/4 çay bardağı dolmalık fıstık
3/4 çay bardağı kuş üzümü
dereotu
Teremyağ
Tuz, şeker, karabiber, tarçın

Bir tatlı kaşığı Teremyağ ile dolmalık fıstıkları kavurun. Fıstıklar pembeleşince üzümleri de ilave edin, üzümler pişip şişinceye kadar karıştırın. Hazır olan malzemeyi yağını süzdürerek ayrı bir kaba alın. Soğanları ince ince doğrayıp bir tatlı kaşığı Teremyağ ile kavurun. Kavrulmuş soğanların yağını süzerek daha önceden kavurduğunuz üzüm ve fıstıkların yanına alın. Önceden ıslatmış olduğunuz pirinci yıkayıp süzdükten sonra pilavı pişireceğiniz tencereye alın. Pirinci bir kaşık Teremyağ ile kavurun. Kavrulmuş pirince fıstık, üzüm ve soğanları da ilave edin. Şeker ve tuz ilave edip kaynatılmış tavuk suyunu da ekleyerek pilavı pişirin. Pilavı dinlendirirken dereotu, tarçın ve karabiberi üzerine ekleyin. Karıştırdıktan sonra daha şık sunum için bir kalıba dökerek şekil verdikten sonra servis tabağına alın.

[ML® İç Pilav \(görsel\)](#)