



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Aylin Durmaz Akın

1 kuru soğan
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı üzüm
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı kuru nane, tuz,
4 su bardağı tavuk suyu veya normal su
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tereyağ
Yarım demet dereotu ve maydanoz

Pilav tenceremize yağ ve dolmalık fıstıklarımızı ilave edip fıstıklar pembeleşene kadar kavuralım. Minik doğradığımız soğanımızı da ilave edip biraz kavuralım. En son baharatlarımızı ve suyunu koyalım ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim. Altını kapatmaya yakın minik doğradığımız maydanoz ve dereotumuzu ilave edelim ve tencere ile kapak arasına havlu kağıt koyup yaklaşık 10 dakika dinlendirelim.