



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı dolmalık fıstık
3 çorba kaşığı kuşüzümü
2 çorba kaşığı margarin
2 adet küçük boy soğan
Birer tutam tarçın,
yenibahar, karabiber
5-6 dal dereotu
Yeteri kadar sıcak su
Tuz

Pirinci yıkayıp suyunu süzün. Dolmalık fıstığı yapışmaz yüzeyli bir tavada karıştırarak kavurun. Kuşüzümünü sıcak suya koyup, yarım saat bekletin. Margarini bir tencereye alıp, yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene kadar kavurun. Pirinci ekleyip beyazlaşana kadar kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su, kuşüzümü, tarçın, yenibahar, karabiber, dolmalık fıstık ve tuz ekleyin. Birkaç dakika hızlı ateşte daha sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocağı kapatıp, kıyılmış dereotu ilave edin. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatın. 10 dakika demlendirip servis yapın.
