



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISIRGANLI VE SARDALYELI PİLAV

1000 gr sardalya  
2 dal taze soğan  
1/2 paket margarin  
4 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
1 tutam tuz  
1 demet ısırgan  
1 su bardağı pirinç  
1 yemek kaşığı rendelenmiş muskat  
1,5 su bardağı kaynar su  
1 çay kaşığı karabiber

Taze soğanları ince kıydıktan sonra margarini ve dolmalık fıstığı ilave ederek iyice kavurun. Daha sonra tuz ve ısırgan yapraklarını ekleyip kavurma işlemine devam edin. Pirinci, soğuk suda iyice yıkadıktan sonra sıcak sudan geçirip karışıma ekleyin. Ocağın altını kısıp karıştırmaya devam edin. Muskati ve temizlenmiş sardalyeleri katıp hafifçe karıştırın. Üzerine kaynar suyu ekleyin. Ocağın altını iyice kısıp tencerenin kapağını kapatarak pilavı pişmeye bırakın. Ocaktan indirmeye yakın, üzerine karabiberi gezdirin. Piştiğinde alt-üst yapıp dinlenmeye bırakın.