



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR PİLAVI

2 su bardağı baldo pirinç
1 kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağ
1 çay bardağı ceviz
2 çorba kaşığı antepfıstığı
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı tarçın
6 adet kuru kayısı
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
Sıvıyağ
1 su bardağı et suyu veya bulyon
Tuz

Soğanımızı minik minik doğrayıp tereyağı ile öldürelim.
Daha sonra 10 dk. suda bekletip suyunu süzüp yıkadığımız pirincimizi ilave edip yağda döndürelim.
Suyumuzu ilave edip bulyonu atıp pilavımızı pişirelim. Kayısları minicik keselim.
Antep fıstıklarını bıçakla ortadan ikiye bölün.
Cevizleri minik minik kırın.
Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın.
Sıvıyağ ile bir tavada önce dolmalık fıstıkları kavurun.
Rengi dönünce antepfıstığı, ceviz, kuş üzümü, kayısları ekleyin. Yağda 5 dk. soteleyin.

