



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR PİLAVI

Malzemeler :

Pirinç 1 Su Bardağı
Tuz 1 Çay Kaşığı
Rendelenmiş soğan 1 Orta Boy
Komili Riviera zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı
Şam fıstığı 2 Yemek Kaşığı
Tavuk suyu 2 Su bardağı
Kuru kayısı (ufak ufak doğranmış) 2 Bütün
Kuşüzümü 2 Yemek Kaşığı
Küçük doğranmış ceviz 2 Yemek Kaşığı
Tarçın 1/2 Çay Kaşığı
Şeker 1/2 Çay Kaşığı
Tuz, biber

YAPILIŞI:

1-Pirinci ayıklayıp bir tepsiye koyun. 1 çay kaşığı tuz katın ve üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip, soğumasını bekleyin. Bir kaç kez yıkadıktan sonra iyice süzüp bir kenarda bekletin.
2- Rendelenmiş soğanı tencereye koyun. Komili Riviera zeytinyağını ilave edin ve orta hararetli ateşte devamlı karıştırarak 3 dakika kadar pembeleştirin. Çam fıstıklarını katın 2 dakika kadar kavurun. Tavuk suyunu ve doğranmış kayısıları ilave edin.Kaynamaya bırakın.
3-Kuşüzümü, ceviz, tarçın, şeker, biber, tuz ve pirinci katın. Sadece bir defa karıştırın. Kapağını kapatın ve yüksek ateşte karıştırmadan 5 dakika pişirin. Sonra ateşi iyice kısın. Pirinç suyunu tamamen çekinceye kadar 15 dakika daha pişirin.
4-Ateşten alın. Kapağını kaldırın, üstünü bir peçete ile örtüp kapağını kapatın. 10 dakika kadar ılık bir yerde demlendirip sıcak olarak servis yapın.