



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İZMİR PİLAVI

- 5 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Bardak PİRİNÇ
- 5 Çorba Kaşığı sana
- 2 Çorba Kaşığı kuş üzümü
- 2 Çorba Kaşığı çam fıstığı
- 2 Bardak tavuk suyu
- 1 Çay Kaşığı şeker
- 1 Adet soğan
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 2 Adet kuru kayısı
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Çorba Kaşığı ceviz

Pirinci iyice yıkayın ve süzüp bir kenarda bekletin.Rendelenmiş soğanı tencereye koyun,sana ilave edin ve devamlı karıştırarak orta ateşte 3 dakika kavurun.Çam fıstıklarını katın 2 dakika kadar kavurun.Tavuk suyu ve doğranmış kayısıları ilave edin kaynatın.Kuş üzümü,ezilmiş ceviz,tarçın,şeker,karabiber,tuz ve pirinci de katın sadece bir defa karıştırın.kapağını kapatın ve yüksek ateşte karıştırmadan 5 dakika pişirin.Sonra ateşi iyice kısın ve pirinç suyunu tamamen çekinceye kadar 15 dakika daha pişirin.Ateşten alın kapağını kaldırın tencerenin üstünü bir peçete ile örtüp kapağını kapatın.Bu şekilde demlendirin ve pirinçleri zedelemeyen bir servis tabağına alın.