



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR PİLAVI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet soğan
- 2 Çorba Kaşığı dolmalık fıstık
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla tarçın
- 3 Adet kayısı
- 3 Su Bardağı et suyu
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla şeker
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Demet dereotu
- 2 Çorba Kaşığı ceviz
- 2 Çorba Kaşığı kuş üzümü
- 2 Su Bardağı pilavlık piring

Piringler yıkanıp, sıcak tuzlu suda en az bir saat kadar bekletilir. İki üç defa yıkanıp suyu süzülür. Rendelenmiş soğan, sana klasik yağla biraz pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine fıstık katılır, biraz daha kavrulur. Daha sonra et suyu katılır. İçine kayısılarda ilave edilip kaynamaya bırakılır. Kuş üzümü, ceviz, tarçın, şeker ve tuz; piring ile birlikte, kaynayan tencereye ilave edilir. Bir kere karıştırılır. 5 dakika harlı ateşte kaynatıldıktan sonra altı kısılır. Suyunu çekinceye kadar pişirilir. Tencerenin üzerine temiz bez veya kağıt peçete gerilir. Kapağı kapatılır. En az yarım saat dinlenmeye alınır.