



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR PİLAVI

1 bardak pirinç
1 çay kaşığı tuz
1 orta boy soğan (rendelenmiş)
5 çorba kaşığı SANA
2 çorba kaşığı çam fıstığı 2
bardak tavuk suyu
2 bütün kuru kayısı (ufak ufak doğranmış)
2 çorba kaşığı kuş üzümü
2 çorba kaşığı küçük doğranmış ceviz
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı şeker
Tuz
Karabiber

Pirinci ayıklayıp, bir tepsiye koyun. 1 çay kaşığı tuz katın ve üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip, soğumasını bekleyin. Birkaç kez yıkadıktan sonra iyice süzüp bir kenarda bekletin. Rendelenmiş soğanı tencereye koyun, SANA ilave edin ve devamlı karıştırarak orta hararete 3 dakika kadar pembeleştirin. Çam fıstıklarını katın 2 dakika kadar kavurun. Tavuk suyu ve doğranmış kayısıları ilave edin; kaynatın. Kuş üzümü, ceviz, tarçın, şeker, biber, 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 40 dakika kadar ılık bir yerde demlendirin. Pirinçleri zedelemeyen servis tabağına aktarın servis yapın.