



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU ÖZBEK PİLAVI

240 g pirinç
60 g tereyağı
60 g zeytinyağı
40 g çam fıstığı
240 g AYTAÇ DANA JAMBON (küp doğranmış)
100 g soğan (ince kıyılmış)
24 g kuş üzümü (ayıklanıp yıkanmış)
1/2 çay kaşığı toz tarçın
1/2 çay kaşığı toz karanfil
1/2 çorba kaşığı kakule (tohumları çıkarılıp dövülmüş)
Su
Tuz

1 Pirinçleri bir kaba koyun. Üzerini 4 - 5 parmak aşacak kadar ılık tuzlu su ilave edin ve yaklaşık 30 dakika bekletin. Nişastasını atması için akan suyun altında birkaç kez yıkayın ve süzün.

2 Tereyağı bir tencere eritin. Zeytinyağını ekleyin. Yağ kızınca fıstıkları ilave edin ve altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın ve süzdürerek yağdan alın.

3 AYTAÇ DANA JAMBONları tencereye ilave edin 1-2 dakika pişirin.

4 Soğanı ilave edin. Soğanlar yumuşayınca suyunu ekleyin ve kaynamaya bırakın. AYTAÇ DANA JAMBONlar yumuşamaya başlayınca çamfıstıklarını, kuş üzümünü, pirinci ve baharatı ilave edin ve karıştırın.

5 3 dakika kaynatın ve ateşi kısın. Tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Pilavı kısık ateşte 15 dakika pişirin. Pişen pilavı ateşten alın. Kapağını açın ve tencerenin ağzına bir havlu kağıt koyun. Kapağı tekrar kapatın.

6 Pilavı bu şekilde 20 dakika dinlendirip tahta bir spatula ile pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın.

7 Sıcak olarak servis yapın.

