



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKULELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1 su bardağı tereyağı
2 çorba kaşığı Antep fıstığı
6 adet kakule
1 çay bardağı fındık
yarım çay bardağı yerfıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tutam tuz, karabiber

Tereyağını bir tencereye alın. Üzerine pirinç, Antep fıstığı, kakule, fındık, yer fıstığı ve kuş üzümünü ekleyip 5 dakika kavurun. Sıcak su, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Kapağı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tencerenin üzerine kağıt havlu serin ve kapağını kapatın. 5 dakika demlendirip servis yapın.
