



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA ELMAS PİLAVI

- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kase Badem (kabukları soyulmuş)
- 2 Su bardağı Amerikan pirinci
- ½ çay bardağı dolmalık fıstık
- 1 tutam tarçın
- 1 tutam yeni bahar
- 1 tutam Tuz
- 3 su bardağı su
- ½ kg kuru siyah erik
- 1 çay bardağı toz şeker (arzuya göre fazla veya az)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Hamur için:
 - 1 adet yumurta
 - 2 su bardağı un
 - 1 tutam tuz

Erikleri yıkayıp tencerede veya düdüklü tencerede pişirelim, suyunu çekip pişince, 1 çay bardağı toz şeker, tereyağı koyup biraz daha kaynatalım. Ocaktan alalım. Soğuyunca çekirdeklerini çıkaralım. Pilav için tereyağını koyup, pirinci kavuralım, 3 su bardağı su ve tuzunu ilave edelim. Suyunu çekince bir kaşık daha tereyağı koyup pilavımızın altını kapatalım. Tereyağında hafif pembeleştirdiğimiz badem ve fıstıkları da pilava ilave edelim, karıştıralım. Pilav pişerken 1 yumurta 1 kaşık tereyağı ile yaptığımız hamurumuzu 30 cm çapında açalım. Tam orta kısmına nişan yüzüğümüzle şekiller açalım. Yağladığımız (15-20 cm çapında) tenceremize yufkamızı yerleştirelim. üzerine eriğin yarısını yayalım, üzerine pilavın yarısını koyalım diğer eriği de yayalım onun üzerine de pilavımızı koyup, hamurumuzu kapatalım. üzerini yağlayıp fırında kızartalım. Servis tabağına ters çevirip dilimleyerek servis yapalım