



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
Yeterince et suyu
3 çorba kaşığı kuş üzümü
1 adet havuç
4 adet kayısı
1 çay bardağı çiğ badem
1 çay bardağı kuru üzüm

Pirinçleri tuzlu ve ılık suda 15 dakika bekletip suyunu süzün ve bol suda yıkayın. İnce doğranmış soğanı, küp doğranmış kayısıları ve havuçları tereyağında tencerede kavurun. Pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçleri, üzümleri ve kabuğu soyulmuş çiğ bademleri ilave edip, üzerini geçecek kadar et suyunu verin. 30 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Servis tabağına ters çevirip sunum yapın.
