



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI BADEMLİ PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
3 su bardağı sıcak su
30 gr. tereyağı
Yarım su bardağı doğranmış kayısı
Yarım su bardağı soyulmuş iç badem
1 çay kaşığı tarçın
Tuz

Pirinci yıkayıp 10 dakika sıcak suda bekletin. Tereyağını eritip bademleri kavurun. Pirinci süzüp ekleyin birkaç dakika kavurun. Doğranmış kayısılar, tarçın, tuz ve sıcak suyu ilave edip kısık ateşte pişirin. 10 dakika demlendirip servis yapın.

