



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI FISTIKLI PİLAV

15-20 adet kuru kayısı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı sıcak su
Tuz

Dolmalık fıstığı rengi dönene kadar kavurun. Pirinci ve tereyağını ilave edin, tereyağı eriyene kadar kavurun. Kıyılmış kayısıyı ekleyin ve bir-iki dakika daha kavurup su ve tuzu katın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
