



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI İÇ PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
2 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 avuç kuru kayısı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet kuru soğan
Toz tarçın
Yeni bahar
Toz karabiber
5-6 adet tane karabiber
1 baş dereotu ve maydanoz
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

İlk olarak iki su bardağı pirinç uygun bir kabın içine alarak, üzerine bir miktar tuz ve pirinçlerin üzerini bir parmak aşacak kadar ılık su ekleyerek, tuzlu ılık suyun içinde 25-30 dakika kadar bekleterek başlıyoruz. Ardından verilen sürenin sonunda tuzlu suyu döktükten sonra pirinçleri bol suda birkaç kez yıkayıp suyunun süzülmesi için bir süzgeç içine alarak bir kenarda iyice süzölmeye bırakıyoruz. Ardından bir çorba kaşığı kuş üzümü ve iki çorba kaşığı dolmalık fıstıkları da küçük bir kaseenin içine alarak üzerlerini aşacak kadar ılık su ekleyip minik minik doğranmış kuru kayısı, kuş üzümleri ve dolmalık fıstıkların kabarmalarını sağlıyoruz. Tereyağını ilave ederek, yağın erimesini sağladıktan sonra üzerine soğanları incecik doğrayarak, pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Soğanların üzerine süzdürölmüş pirinçleri ilave edip pirinçler şeffaflaşınca kadar bir tahta kaşık yardımıyla karıştırarak kavuruyoruz. Pirinçlerin üzerine kabarmalarını sağladığımız dolmalık fıstık, kayısı ve kuş üzümlerinin ıslama suyunu süzdükten sonra ilave ederek kavurmaya devam ediyoruz. Ardından pirinçlerin üzerine sıcak et suyu, toz tarçın, toz karabiber, yeni bahar ve tuz ilave edip karıştırdıktan sonra tenceremizin kapağını kapatarak kısık ateşte, suyunu çekinceye kadar pişiriyoruz. Yarım demet maydanoz ve yarım demet dereotunu yıkayıp ayıkladıktan sonra ince ince kıyıyoruz ve pilav henüz suyunu tamamen çekmeden önce pilavın içine ilave ederek pilavı alt üst yapıp bir-iki kez çevirip karıştırarak, tekrar tencerenin kapağını kapatıp pilavın suyunu çekmesini bekliyoruz. Demlendirdikten sonra servis ediyoruz.