



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç,
2 yemek kaşığı tereyağı,
1 tatlı kaşığı tuz,
3 su bardağı sıcak su,
yarım çay bardağı dolmalık fıstık,
5-10 kuru kayısı.

Yapılışı:

Pirinçleri iyice yıkayıp yaklaşık 20 dakika sıcak suda bekletin. Kayisıları bol suda yıkayıp doğrayın. Dolmalık fıstıkları yağsız tavada hafifçe pembeleştirip bir kâseye alın. 2 yemek kaşığı tereyağını tavada eritin. Pirinçleri süzüp tavaya ilave edin. Bir süre kavurduktan sonra kaynar suyu ve tuzu ilave edin. Suyunu bir miktar çekince fıstıkları ve kayisıları ilave edin. Kapak ile arasına mutfak havlusu serip dinlendirerek servis yapın.
