



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PİLAV

2 su bardağı çilav
60 gr tereyağı
3 su bardağı et suyu
200 gr kuru kayısı
1 tatlı kaşığı safran
Tuz

Çilavı soğuk suda 1 saat bekletin. Yıkayıp süzün. Kuru kayısıları kaynar suda 5-6 dakika haşlayıp süzün. Tencerede et suyunu kaynatın. Safran ilave edip karıştırın ve ateşten alın. Tereyağını ayrı bir tencerede eritip çilavı kavurun. Safranlı et suyu ve tuz ekleyin. Kaynayınca altını kısıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Kayısıları ekleyip harmanlayın. Üzerini kâğıt havlu ile kapatıp 10-15 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.