



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISILI PİLAV

10 adet kayısı
1.5 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
10 adet kestane
Tuz

Kayısıları sıcak suda yarım saat bekletin. Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyun. Tereyağını eritip üzerine zeytinyağını ekleyin ve pirinci 10 dakika kavurun. Pirincin üzerini 1 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. İkiye böldüğünüz kayısı, kestane ve tuzu ekleyip 20 dakika boyunca pişirin.