



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAYISILI PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 adet soğan  
125 gr. tereyağı  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
2.5 su bardağı su  
10 adet kuru kayısı  
3 çorba kaşığı kuşüzümü  
Yarım çay bardağı ceviz içi  
1 çay kaşığı tarçın, tozşeker  
Tuz, karabiber

Pirinci ılık tuzlu suda 20 dakika bekletin. Küp doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Üzerine dolmalık fıstıkları koyup, pembeleşene kadar kavurun. Doğranmış kayısı, kuşüzümü, şeker, tarçın, tuz, karabiber ve suyu ekleyin. Pirinci cevizle birlikte tencereye katın. Birkaç dakika hızlı, daha sonra kısık ateşte pişirin.