



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
10 kuru kayısı
3 çorba kaşığı çam fıstığı
Dereotu

Rendelenmiş soğanı, fıstığı tereyağında kavurun. Üzerine doğranmış kayısıları ekleyip üç dakika kadar çevirin. Pirinci koyup kavurmaya devam edin, suyunu verin. 20 dakika kadar orta ateşte, 10 dakika da kısık ateşte pişirip kıyılmış dereotunu serpin. 10 dakika dinlendirdikten sonra soğumadan sofraya getirin.