



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PİLİÇ DRUMS

- 8 adet Banvit Piliç Drums
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı zencefil (rendelenmiş)
- 2 adet sarımsak (dövülmüş)
- 3 adet kereviz sapı (ince kıyılmış)
- 450 gr kuru kayısı (4'e bölünmüş, ıslatılmış)
- 250 ml piliç suyu
- 100 gr pirinç
- 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Bir çorba kaşığı yağı ısıtın. Etleri, hızlı ateşte ve ara ara çevirerek, her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. pişirin. Kağıt havlu üzerine çıkarıp, fazla yağlarını süzün.

Aynı kaba kalan yağı koyup, ısıtın. Soğan, zencefil, sarımsak ve kereviz saplarını ekleyin. Kısık ateşte ve karıştırarak, soğan ve kerevizler hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 10 dak. soteleyin. Sebzelerin arasına etleri yerleştirin. Kayısları süzüp, ekleyin.

Piliç suyunu etlerin üzerine gezdirin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve 5 dak. pişirin.

Pirinç ekleyip, hafifçe karıştırın ve yumuşayınca kadar, yaklaşık 15 dak. daha pişirin.

Maydanoz serpip, servis yapın.

