



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ÜZÜMLÜ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuş üzümü
8-10 tane minik minik doğranmış kuru kayısı
Yarım kase badem
Yarım limon
Zeytinyağı
Tereyağı
Tuz
2.5 su bardağı kaynar su

Fıstık ve bademleri ayrı ayrı kavuruyoruz. Üzüm ve kayısıları şişmeleri için suda bekletiyoruz, ardından iyice sularını çekmeleri için fırında kurutuyoruz. Pilavı bildiğimiz şekilde pişiriyoruz. Servis ederken kayısı, badem, üzüm ve fıstıklar ile buluşturuyoruz.

Not: Pilav yaparken içine bir miktar limon sıkın. Limon, daha beyaz ve tane tane olmasını sağlayacaktır.