



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI VE BADEMLİ PİLAV

Malzemeler: (6 kişilik)
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk suyu
50-100 gr. badem
50-100 gr. kayısı
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz.

Yapılışı:

Pirinci yıkadıktan sonra 1 çorba kaşığı yağda kavurun. üzerine 3 bardak tavuk suyu ve bir miktar tuz ilave edin. Yıkadığınız kayisıları uzunlamasına dörde böldükten sonra, ayrı bir kaptaki bir miktar yağla karartmadan hafif ateşte kızartın. Kabukları temizlenmiş bademleri de aynı şekilde yağda hafifçe kızartın. Badem ve kayisıların yarısını, suyunu çekerken pilava ekleyin. Geri kalanı ile de servis tabağını süsleyin.

Not: Zaman zaman garnitür, zaman zaman değişik eklemelerle birlikte "ana yemek" kimliğiyle, hemen her mutfağın vazgeçilmez unsuru olan pilav, Anadolu'da yaşayan halkların sofrasında da genellikle başköşeyi işgal eder. Pilava Ermeniler de "pilav" der. Anadolu'da bademle yapılan birçok pilav çeşidi bulunmaktadır; kayısı ve bademli pilav ise Ermenilerin hem bayram hem de düğün sofralarının en sevilen yiyecekleri arasında yer alır.

[ML® Kayısılı Pilav için tıklayın](#)