



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI VE ERİKLİ PİLAV

1 su bardağı baldo pirinç
3 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı badem
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
Yarım çay bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı dolma baharı
15-20 adet kuru erik
15-20 adet kuru kayısı
Çeyrek demet kıyılmış dereotu
Yuz

Margarini tencerede eritin. Badem, fıstık ve üzümleri ekleyip kısık ateşte kavurun. Yıkamış ve süzölmüş pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Baharatları, tuz, küçük doğranmış kayısı ve erikleri ekleyip karıştırın ve suyu ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekinceye kadar kapağını açmadan pişirin. Ocaktan alıp kapağını açmadan 10 dakika demlendirin. Kıyılmış dereotunu ekleyip harmanlayın ve servis yapın.

