



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI VE FISTIKLI SADABAD PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
15 adet kuru kayısı
1 kahve fincanı kuşüzümü
2 çorba kaşığı iri kıyılmış ceviziçi
1 çay kaşığı tuz karabiber
Yeteri kadar su

Pirinci ılık suda yarım saat bekle. Tereyağını bir tencereye alıp, dolmalık fıstıkları rengi dönene dek kavur. Üzerine süzdüğünüz pirinci ekleyin. Pirinç beyazlaşana kadar kavurup, doğranmış kayısı, kuşüzümü, ceviz, tuz ve karabiber ekleyin. Bir-iki çevirip, üzerini bir parmak geçecek kadar sıcak su katın. Kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirin. Ocağı kapatıp tencerenin üzerine kağıt havlu koyun. 10 dakika demlendirdikten sonra kuru kayısı, kuşüzümü, dolmalık fıstık, dereotu ve fesleğenle süsleyerek servis yapın.

