



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONAK PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı ceviz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı et suyu

Pirinç ılık tuzlu suda yarım saat bekletilir, sonra yıkanır ve süzülür. Tereyağı tencereye konur, eriyince üzüm ve ceviz eklenir, 5 dakika kadar kavrulur. Üzerine pirinç ve baharatlar eklenir, birkaç dakika daha çevrilir. En son et suyu verilir. Kapaklı olarak suyunu çekene kadar pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra servise sunulabilir.
