



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI VE AYVALI PİLAV

<https://migros.com.tr>

250 gr. pirinç
30 gr. tereyağı
30 ml. sıvıyağ
3 bardak su
1 adet ayva
60 gr. kuru kayısı
40 gr. dolmalık fıstık
30 gr. kuş üzümü
1 adet kuru soğan
4-5 dal dereotu

Pirinç 20 dakika ıslatın. O sırada ayvaların kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Daha sonra kuru soğanı ince ince kıyın ve tavada tereyağı ve sıvıyağ ile kavurun. Ardından ayvaları ekleyin 2 dakika soteleyin; dolmalık fıstığı ve kuş üzümünü ekleyin. Kuru kayısıları dörde bölün onları da ekleyin ve soteleyin. Pirinçleri süzün ve onları da ekleyip bir süre daha kavurduktan sonra suyu ekleyin ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu çekince altını kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Dereotunu ince ince kıyıp harmanlayın ve servis edin.

