



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI PİLAV

10 adet kuru kayısı
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı sıcak su
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık

Pirinçleri iyice yıkayıp yaklaşık 20 dakika sıcak suda bekletin.
Kayısları bol suda yıkayıp doğrayın.
Dolmalık fıstıkları yağsız tavada hafifçe pembeleştirip bir kâseye alın.
2 yemek kaşığı tereyağını tavada eritin.
Pirinçleri süzüp tavaya ilave edin.
Bir süre kavurduktan sonra kaynar suyu ve tuzu ilave edin.
Suyunu bir miktar çekince fıstıkları ve kayısları ilave edin.
Kapak ile arasına mutfak havlusu serip dinlendirerek servis yapın.

