



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PİLAV

1 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
8 adet kuru kayısı
1 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
1,5 su bardağı su
Yarım çay kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber

Pirinci, tuzlu sıcak suda yarım saat beklettikten sonra suyunu süzüp bol su ile yıkıyoruz. Diğer taraftan ince kıyılmış soğanı tereyağında hafifçe kavuruyoruz. İçine pirinç, ince doğranmış kuru kayısı ve cevizi ilave ediyoruz. Su, toz şeker, tuz ve karabiber ekliyoruz. Kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişiriyoruz.