



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ PİRİNÇ PİLAVI

250 gram pirinç
100 mililitre ayçiçeği yağı
400 mililitre sıcak su
100 gram badem
20 gram kuru kayısı
20 gram kuru incir
20 gram kuru erik
20 gram kuru üzüm
Yarım çay kaşığı rende muskat
Yarım çay kaşığı dövülmüş kakule
Yarım çay kaşığı toz zencefil
Yarım çay kaşığı tarçın
Tuz

Pirinçleri bir kaba koyun, üzerine 4-5 parmak geçecek kadar ılık su ve bir miktar tuz ilave edin. Yaklaşık 20 dakika pirinçleri bu şekilde bekletin. Nişastasını atması için akan suyun altında birkaç kez yıkayın ve süzün. 70 mililitre ayçiçeği yağın bir tencerede kızdırın. Pirinçleri ilave edip orta ateşte 4-5 dakika kavurun. Kavrulmuş pirince sıcak et suyunu ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarlayıp bir taşım kaynatın. Yüksek ateşte pirinçler suyunu çekmeye başlayıp, göz göz oluncaya kadar pişirin. Ateşi kısın, tencerenin kapağını iyice kapatın. Pilavı kısık ateşte istenilen diriliğe göre yaklaşık 10 dakika pişirin.

Pilav pişerken genişçe bir tavada kalan yağı kızdırın. Bademleri, kuru üzümleri, küp küp doğradığınız kuru kayısıları, incirleri ve erikleri ekleyip kızartın. Kızarttığınız malzemelerin yağın süzdürerek bir kenara alın. Pişen pilavın üzerine baharatları ekleyip tencere ile kapak arasına bir havlu koyun ve kapağı kapatın. Pilavı bu şekilde 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Pilav dinlendikten sonra fıstık, badem, üzün, erik ve kayısıyla da ekleyip tahta bir spatula veya düz bir kevgirle pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın. Sıcak servis yapın.

