



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ PİLAV

- 5 adet kuru incir
- 1 tutam tarçın
- 3 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 5 adet kuru kayısı
- 2 su bardağı pirinç
- 3 Yemek Kaşığı margarin

Tencereye margarinini koyup eritin içine irice doğranmış kuru kayısı, kuru incir ve üzümü ilave edin ve 3 dakika kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş soğanı ve yıkanmış pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Tarçını ve tuzu üzerine koyup suyunu verin ve 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Daha sonra ocaktan alıp 5 dakika demlendirin.
