



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ PİLAV (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

3 su bardağı pirinç

3 yemek kaşığı margarin veya tereyağı

6 su bardağı su, süzülecekse 10 su bardağı su

Tuz

1 su bardağı kuru üzüm

1 yemek kaşığı margarin

Tencereye yağ konulur. Pirinçler kızgınlaşan kuma ilave edilir. Bir süre kavrulduktan sonra diğer yanda kaynamış su veya soğuk su kavru lan pirincin üzerine boşaltılır. Tuzu eklenir. Pişince ateş kısılır. Diğer yanda yağla kuru üzüm bir tavada kavrulur. Çok kavurmamaya dikkat edilmelidir. Hazırlanan pilavın üzerine gezdirilir. Ateşten alınır. Servis ederken üzümle pilav karıştırılarak servis edilir.