



KURUYEMİŐLİ PİLAV

2 su bardağı yasmin pirinci, yıkayıp suyunu süzün.
1 çorba kaşığı tereyağını yapışmaz yüzeyle tencereye alıp eritin.
1 çay bardağı badem, 1 çay bardağı antepfıstığı ve 1 çorba kaşığı dolmalık fıstığı yağda kavurun.
Üzerine suyu süzölmüş pirinci ekleyip, şöyle bir çevirin.
3 su bardağı su ilave edin.
Tuzunu ayarlayın.
Orta ateşte, tencerenin kapağı kapalı olarak, pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
Ocaktan aldığınız pilavın üzerine 1 tatlı kaşığı tarçın serpip, karıştırın.
Sıcak servis yapın.

