



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUYEMİŞLİ PİLAV

2'şer su bardağı pirinç ve su
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı antepfıstığı
6 adet kakule
1 çay bardağı fındık
1/2 çay bardağı yerfıstığı
1 çorba kaşığı kuşüzümü
Tuz-karabiber

Tereyağı ve zeytinyağını bir tencereye alın. Üzerine pirinç, antepfıstığı, kakule, fındık, yerfıstığı ve kuşüzümünü ekleyip beş dakika kavurun. Sıcak su, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Kapağı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tencerenin üzerine kağıt havlu serip pilavı demlendirin.