



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞÜZÜMLÜ FISTIKLI PİLAV

Elif Korkmazel

2 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı dolmalık fıstık
3 çorba kaşığı kuşüzümü
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet küçük boy soğan
Birer tutam tarçın,
yenibahar, karabiber
Yeteri kadar sıcak su
Tuz

Pirinci yıkayıp suyunu süzün. Dolmalık fıstığı yapışmaz yüzeyli bir tavada karıştırarak kavurun. Kuş üzümünü sıcak suya koyup, yarım saat bekletin. Tereyağını bir tencereye alıp, yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene kadar kavurun. Pirinci ekleyip kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su, kuşüzümü, tarçın, yenibahar, karabiber, dolmalık fıstık ve tuz ekleyin. Birkaç dakika hızlı ateşte daha sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatın. 10 dakika demlendirip servis yapın.