



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ÇAKILDAKLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı badem
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı fıstık
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı safran
1 tatlı kaşığı karabiber
5 adet kuru kayısı

Bademleri suya koyun ve 1 saat bekletin. Kabuklarını soyun. Safranı 1 tatlı kaşığı sirkenin içinde rengi çıkana kadar bekletin. Pilav tencerenizde, küp doğranmış soğanları tereyağında kavurun ve yıkanmış, suda bekletilmiş pirincinizi ekleyip kavurun. 4 su bardağı su ve tuzu koyun, kaynayınca altını kısın ve delik delik olana kadar kısık ateşte pişirin.

Soyulmuş bademleri ve dolmalık fıstıkları tereyağında kavurun.

Kuru üzümü ve doğranmış kuru kayısıyı ekleyin. 1-2 dakika birlikte soteleyin. Kavrulan yemişleri ve baharatları pilava koyup demlendirin. Üzerine portakal kabuğu rendeleyerek servis yapabilirsiniz.

