



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MİDYE PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı tuz
1,5 çay bardağı zeytinyağı
4 su bardağı su

Zeytinyağında çam fıstığı pembeleştirilir. Üzerine ince kıyılmış soğan eklenir. Soğan solunca suda bekletilip, süzölmüş kuş üzümü atılır. Az sonra suda bekletilmeden yıkanmış süzölmüş pirinç ilave edilir. 5 dakika kadar kavurduktan sonra tarçın, karabiber, yenibahar su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Kaynama noktasına gelince kısılır, 10 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır, yarım saat demlendirilir. Midyeye doldurmadan da servise sunulabilir.

[ML® Midye Pilavı için tıklayın](#)