



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ FISTIKLI PİLAV

Refika Birgül

2,5 çorba kaşığı Tereyağı
2 çorba kaşığı Zeytinyağı
2 su bardağı Pirinç
3 su bardağı Su (Kaynar)
6 çorba kaşığı Nar Ekşisi
1 parça Zencefil (Ceviz Büyüklüğünde)
60 gr. Antepfıstığı
6 çorba kaşığı Nar
15 dal Maydanoz

6 çorba kaşığı nar ekşisini, kabaca dilimlediğiniz ceviz büyüklüğündeki zencefili ve 3 su bardağı kaynar suyu bir sos kabında 2-3 dakika kaynatın. 2 çorba kaşığı tereyağı ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırıp içine yıkadığınız 2 su bardağı pirinç ekleyin ve orta ateşte çevirin. Tüm pirinçlerin yağlandığından ve kavrulduğundan emin olun. Hazırladığınız sudaki zencefil parçalarını çıkartıp, suyu pirinçlerin üstüne dökün. Tencerenin kapağını kapatıp, kaynayıncaya kadar yüksek sonra da kısık ateşte pilavın üstünde ufak hava delikleri oluşana kadar pişirin. Sonra altını kapatıp, yaprak yaprak ayırdığınız 15 dal maydanozu koyun, buharda hafif ölsünler. Maydanozlar kuru olursa daha parlak olup, canlı renklerini korurlar. Antep fıstıklarının dış kabuklarını ayırmak için avucunuzda ileri geri hareketler yaparak temizleyin. Servis etmeden hemen önce 60 gr Antep fıstığını yarım kaşık tereyağında çevirin. Fıstıkları ve 6 çorba kaşığı ayıklanmış narı pilavınıza ekleyin. Hem sıcak hem de soğuk yenebilecek pilavınız artık hazır.

