



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ YEMİŞLİ PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
60 gr antepfıstığı
6 Çorba Kaşığı nar
6 Çorba Kaşığı nar ekşisi
3 Su Bardağı kaynar su
2 Çay Kaşığı zencefil
2 Su Bardağı pirinç
2 Çorba Kaşığı zeytinyağı
15 Dal maydanoz

Nar ekşisini, zencefil ve kaynar suyu bir sos kabında 2-3 dakika kaynatın. Sanayağı ve zeytinyağını kızdırıp içine yıkadığınız pirinci ekleyin ve orta ateşte çevirin. Tüm pirinçlerin yağlandığından ve kavrulduğundan emin olun. Hazırladığınız suyu pirinçlerin üstüne dökün. Tencerenin kapağını kapatıp, kaynıncaya kadar yüksek sonra da kısık ateşte; pilavın üstünde ufak hava delikleri oluşana kadar pişirin. Sonra altını kapatıp, yaprak yaprak ayırdığınız 15 dal maydanozu koyun. Servis etmeden hemen önce Antep fıstığını yarım kaşık sanayağda çevirin. Fıstıkları ve ayıklanmış narı pilavınıza ekleyin. Servis edin.