



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
4 adet kuru incir
10 adet kayısı
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çay bardağı badem
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 adet defneyaprağı
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kuş üzümü
6 dal taze soğan ve dereotu
Tuz, karabiber

Yağı tencerede eritip pirinçleri içine dökün ve biraz karıştırın. Üzümleri, inciri kayısıyı ilave edip hemen suyunu verin ve pilavı 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Pirinçler pişince demlenmeye bırakın ve bademleri, kıyılmış dereotunu, taze soğanı içine ekleyin. Karıştırıp sıcak sıcak et yemeklerinin yanında ikram edin.

