



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OSMANLI PİLAVI

2 su bardağı pirinç  
3 su bardağı et suyu  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
10 adet badem  
3-4 adet ceviz  
1 paket kuş üzümü  
2-3 adet kuru kayısı  
1 paket dolmalık fıstık  
2 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tarçın  
2 damla limon suyu  
Tuz

Ceviz içi ve bademi 10-12 saat önceden ıslatın.  
Pirinçleri ılık tuzlu suda 10 dakika kadar bekletin.  
Ardından bol suyla güzelce yıkayıp süzün.  
Diğer yanda soğanları yemeklik doğrayın.  
Kayısları da ufak ufak doğrayın.  
Tereyağı ve sıvı yağı tencerede kızdırın.  
Soğanları yağda kavurun.  
Dolmalık fıstıkları ilave edip 2 dakika daha kavurun.  
Ardından pirinci, cevizi, bademi, kuru kayısıyı ve kuş üzümünü ekleyip biraz daha kavurun.  
Et suyu, tuz, baharat ve limon suyunu da ekleyip karıştırın.  
2 dakika kadar kaynattıktan sonra kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.  
Pişen pilavı servis etmeden önce 10 dakika kadar dinlendirin.

