



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA PİLAVI

Malzemeler:

150 gr. tereyağı
1 adet soğan
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı etsuyu yada tavuksuyu
1 su bardağı kuru erik
1 su bardağı kuş üzümü
Yarım su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı dolmalık fıstık
Yarım su bardağı antepfıstığı
Yarım su bardağı çekilmiş badem
1 tatlı kaşığı safran
Tuz

Yapılışı:

Yağın 100 gramını tencerede eritin. Soğanı rendeleyip, sararıncaya kadar kavurun. Tuzunu ekleyin. Daha önceden ayıklayıp, yıkadığınız pirinci ekleyin. 2-3 dk. çevirerek kavurun. Kaynar etsuyunu veya tavuksuyunu ve safranı ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatıp, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin. Geriye kalan 50 gr. tereyağını tencerede eritin. Kuru meyveleri ve yemişleri yağda birkaç dk. kavurun. Meyvelerin ve yemişlerin yarısını pişmekte olan pilava ekleyin. Pilav demlenince, servis tabağına aktarın. Üzerine kalan meyve ve yemişleri koyup, servis yapın.

[ML® Ali Paşa Pilavı için tıklayın](#)