



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİRİNÇLİ KUŞ ÜZÜMLÜ ENGINAR

5 adet enginar  
10 adet arpacık soğan  
1 avuç kuş üzümü  
15-20 adet taze üzüm  
Yarım kahve fincanı pirinç  
1,5 yemek kaşığı zeytinyağı

Enginarları 4 e bölüp tencereye koyunuz. Arpacık soğanla ve 1,5 yemek kaşığı yağ ile biraz kavur. İçine ilk önce kuşüzümlerini daha sonrada taze üzümleri koyunuz. Biraz daha kavurup üzerini geçmeyecek şekilde suyunu koyunuz. En son pirinçleri koyup kapağını kapayınız. Kısık ateşte yarım saat pişirin. Piştikten sonra sıcakıyla üzerine bolca dereotu doğrayınız.