



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İÇ PİLAV

<https://www.hurriyet.com.tr>

3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1/4 (Çeyrek) Su Bardağı Çam Fıstığı
1 Su Bardağı Yasemin Pirinci
1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü
1 Tatlı Kaşığı Toz Tarçın
1 Çay Kaşığı Toz Yenibahar
1 Çay Kaşığı Toz Karabiber
Bir Parmak Kadar Sıcak Soğuk Su
5 Adet Bebek Havuç
5 Adet Doğranmış Taze Patates
1 Kase Arpacık Soğan

Yağı tencereye alın ve fıstıkları ekleyip 1 dakika kavurun. 3 çorba kaşığı zeytinyağı, 1/4 (Çeyrek) su bardağı çam fıstığı ve pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Kalan malzemeleri ekleyip suyunu çekinceye kadar pişirin. Pilavın bir tık diri kalmasını istiyoruz. Havuç, patates ve soğanı etrafına, marine malzeme ve kalan suyunu üzerine yayıp tuz serpin. Üzerini açıp 10 dakika pişirin.

