



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PİLAV

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

2 su bardağı baldo piring
2 yemek kaşığı tereyağı
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet portakal (kabuğu ve suyu)
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1,5-2 su bardağı sıcak su
Tuz

Pirinçleri yıkayın ve tuzlu sıcak suda 20 dakika bekletelim.
Kuş üzümlerini yıkayıp ılık suya koyun.
Tereyağı ve zeytinyağını yayvan bir tencereye alın.
Fıstıkları ekleyip pembeleşinceye kadar kısık ateşte kavurun.
Pirinçleri yıkayıp iyice suyunu süzün ve fıstıklara ekleyip birkaç dakika kavurun.
Sıcak su, portakal suyu, süzülmüş kuş üzümü ve tuzu ekleyin.
İlk birkaç dakika harlı ateşte pişirin.
Portakallı pilav tarifi
Pirinçler suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin.
Portakal kabuğunu ekleyip karıştırın.
Üzerini kağıt havlu ile örtün.
10 dakika dinlendirip sıcak olarak servis yapın.

